thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCCIONES

VORWERK

ID: 20645-0515 en BR ES V2

MANUAL

Notes for your safety 5
Technical data 10
Introduction 11

Your Thermomix® TM5 12

Before you start 14
How to insert the mixing bowl correctly 14
How to remove the mixing knife 15
How to insert the mixing knife 16

Accessories 17
Mixing bowl, mixing bowl base 17
Mixing bowl lid, measuring cup 18
Simmering basket 19
Spatula 20
Butterfly whisk (Stirring attachment) 21
Varoma 22
How to combine the Varoma parts 22
How to use the Varoma 23
Practical work with the Varoma 26

Working with the Thermomix® 27
Starting the Thermomix® 27
Switching the Thermomix® off 28
Security measures 28
Weighing ingredients with the Thermomix® 29
Further information about weighing 29
Operating the Thermomix® from the Home screen 30
Adjustment of preset time 31

Temperature dial 32
Soft heating at speeds 2 and 3 32
Varoma temperature setting 33
Speed dial 33
Gentle stir setting 33
Stirring 33
Mixing/blending 34
Turbo mode 34
Forward/reverse knife movement operation 35
Dough mode 35
Connecting a Thermomix® recipe chip 36
Thermomix® Menu 36
Favourite recipes 36
Recipes 36
By category 37
From A to Z 37
Recently cooked 37
Cooking a recipe from a Thermomix® recipe chip using the “guided cooking function” 38
Parallel steps 38
Automated recipes 39
Transportation mode 40
Settings 40
Manage favourites 40
Language 41
About Thermomix® 41
Reset to factory settings 42
Background colour 42
Locking your Thermomix® 43
Contact 44

Things to remember 45
Automatic shutdown 45
Electronic motor protection 45
First time use and high loads 45

Cleaning 46
How to clean the mixing bowl and its lid 46
How to clean the mixing knife 47
How to clean the Varoma 47
How to clean the main Thermomix® 48
Additional information for cleaning 48

Changing the protection grids 49
Changing the protection grid at the back 49
Changing the protection grid on the bottom 50

Notes for your own recipes 51
Troubleshooting 52
Legal regulations/Copyright 53
Warranty/Customer service 54

NOTES FOR YOUR SAFETY ⚠

The Thermomix® TM5 is intended to be used in household and similar applications such as:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.
It complies with the most advanced safety standards. The Thermomix® TM5 has a number of safety features however it is still a cooking appliance and ordinary and sensible cooking safety precautions should be taken. Always take care when cooking and handling the Thermomix® TM5 in accordance with this manual. For your own safety, please read this instruction manual carefully before using your Thermomix® TM5 for the first time and be sure to pay particular attention to the notes for your safety. Retain the instruction manual for future reference. This instruction manual is part of the Thermomix® TM5. Always provide this instruction manual with the Thermomix® TM5 when a new person uses it. Key safety instructions are also available on the Thermomix® TM5 operating menu (see page 28 also).

The Thermomix® TM5 is not intended for users (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are given supervision or instruction concerning the use of the Thermomix® TM5 by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the Thermomix® TM5.

The Thermomix® TM5 complies with the safety standards of the countries in which it is sold by an authorised Vorwerk organisation. Compliance with the local safety standards cannot be guaranteed should the Thermomix® TM5 be used in any other country. Vorwerk therefore accepts no liability for any damages that may arise as a consequence.

Danger of electric shock

- Disconnect the Thermomix® TM5 from the mains power supply before cleaning and if the Thermomix® TM5 is not to be used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix® TM5 in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing. This includes all food residue or debris whether liquid or solid.
- Regularly inspect your Thermomix® TM5 and its accessories (including the mixing bowl and the connecting power cord) for

possible damage. If damage does occur, do not use the Thermomix® TM5 and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.
- The Thermomix® TM5 (including the connecting power cord) must only be repaired by the responsible Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer. Improper repair works or improper handling may result in serious risks for the user. Vorwerk accepts no liability for any damages that may arise as a consequence of using a non-authorised repairer.

Danger of injury from the sharp mixing knife

- Do not touch the blades of the mixing knife, they are very sharp. Hold the upper part of the mixing knife when removing or re-inserting it.
- Do not reach into the hole in the mixing bowl lid or touch the mixing knife when the Thermomix® TM5 is in operation.

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum quantity of 2.2 litres of ingredients into the mixing bowl.
- Observe the fill level marks on the mixing bowl.
- Only use your Thermomix® TM5 with a clean mixing bowl lid and sealing ring. Ensure that the brim of the mixing bowl is clean at all times. Inspect the sealing ring regularly for possible damage. Be aware that the sealing ring is not removable and attempting to do so may result in damage. In case of damage or leakage exchange the lid immediately. Do not use your Thermomix® TM5 until you have exchanged the lid.
- Never try to force the mixing bowl lid open. Only open the mixing bowl lid when the speed is set to "0" and the locking mechanism has released it.
- Never use the Turbo mode or abruptly increase the speed when processing hot food (temperature above 60 °C), especially if the food has not been heated in the Thermomix® TM5.
- Never hold or touch the measuring cup when processing hot food (temperature above 60 °C).
- Be aware of hot food escaping from the hole in the mixing bowl lid. Place the measuring cup correctly into the hole and leave it in place when processing hot food (e.g. jam, soup) especially at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels.
- Do not use Varoma temperature to heat or cook large quantities of food.
- Use only low to medium speed levels (1–6) when selecting Varoma temperature. Higher speed levels can lead to splashing of hot food or frothing up of liquid.
- Be sure to place your Thermomix® TM5 on a clean, solid, even and non-heatable surface, particularly when using the Varoma.
- Remove the mixing bowl carefully to prevent any spillage, especially when the mixing bowl contents are hot.

Danger of scalding by hot steam and hot condensed liquid

- Be sure to position the Varoma correctly onto the mixing bowl and Thermomix® TM5.
- Be aware that hot steam escapes at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
- Touch only the handles on the sides of the Varoma.
- Never use the Varoma without the Varoma lid.
- When removing the Varoma lid hold it in such a way that the escaping steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you.
- Be aware that hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma.
- Keep children away from Thermomix® TM5 when using the Varoma and warn them about the danger of hot steam and hot condensed liquid.
- Never overfill the simmering basket. Content must never protude over the top rim of the simmering basket. Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents might escape explosively. In this case there is a high risk of burns and injuries.
- Ensure that some slots of the Varoma dish and tray remain free of food to avoid an uncontrolled escape of steam.

Danger of injury by contact with hot parts

- Always keep the Thermomix® TM5 out of children's reach and warn children that the mixing bowl and Varoma will heat up.

Measuring cup – cold food – danger of injury by escaping cold food

- When processing cold food at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or when activating the turbo mode to chop or purée cold food, hold the measuring cup to prevent cold food from escaping. (But never hold the measuring cup when processing hot food.)

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

- When processing hot food (temperature above 60 °C) do not touch the measuring cup or activate turbo mode.

Danger of injury from sharp edges

- The Thermomix® TM5 touch screen display is made of glass and can shatter if handled incorrectly.

Danger of injury by improper use

- Only use the Thermomix® TM5 in accordance with this instruction manual.
- Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix® TM5. Do not attempt to

remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.
- Never heat up the mixing bowl when it is empty.
- When using the stirring attachment (butterfly whisk) switch on the speed only after the butterfly whisk is correctly in place.
- Do not select a speed higher than level 4 when using the butterfly whisk.
- Never use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
- Do not add ingredients that might damage or block the butterfly whisk when it is attached to the mixing knife and the motor is running.

Danger of injury by usage of non intended items or equipment

- Use only parts provided with the Thermomix® TM5 (page 12–13) or original spare parts from Vorwerk Thermomix® which have been specifically approved for use with Thermomix® TM5.
- Never use the Thermomix® TM5 in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix®.
- Never use the Thermomix® TM5 in combination with parts or equipment designed for older generations of Thermomix®.
- Use only the lid provided to close the mixing bowl.
- Use only the Thermomix® TM5 measuring cup to close the hole in the mixing bowl lid. Do not cover the mixing bowl lid with any item including towels or dish cloths.
- Use only the Thermomix® TM5 spatula with safety disk for stirring food in the mixing bowl. Never use other items or utensils such as spoons, whisks or knives for stirring. These might get caught in the rotating mixing knife, and could result in injury.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the Thermomix® TM5 spatula through the hole in the mixing bowl lid.

Risk for people wearing pacemakers

The Thermomix® Recipe Chip and the Thermomix® Recipe Chip interface of the Thermomix® TM5 contain magnets. If you wear a pacemaker be sure to maintain a sufficient distance. Warn people with pacemakers respectively.

Property damage

Thermomix® TM5 can move

Place your Thermomix® TM5 on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip.

- Keep the Thermomix® TM5 at a sufficient distance from the edge of the surface to prevent it from falling off.
- Be aware that occasionally when kneading dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which,

under certain circumstances, may cause the whole Thermomix® TM5 to move. Do not leave the Thermomix® TM5 unattended while it is kneading dough or chopping food.

Risk of damage

- **By hot steam:** Ensure that there is a sufficient clearance above and around the Thermomix® TM5 and Varoma (for example below suspended cupboards or shelving) to prevent damage from hot escaping steam.
- **By external heat source:** Keep a sufficient distance between the Thermomix® TM5 and external heat sources such as radiators, hot plates, ovens, hobs, etc. Do not place the Thermomix® TM5 or its connecting power cord on any heat source as this may cause damage to the Thermomix® TM5. Do not place the Thermomix® TM5 on hot surfaces.
- **By leaking out ingredients:** Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing. If there is no sealing ring the ingredients may leak out and damage the Thermomix® TM5. Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.
- **By insufficient cooling of Thermomix® TM5:** Ensure that the ventilation openings on the rear side and on the bottom of the Thermomix® TM5 are always free from splashes of fat, food, leftovers and other substances, and are not covered. Otherwise damage to the Thermomix® TM5 may occur. This is especially important if the ventilation openings of your Thermomix® TM5 are covered with protection grids. Be sure to remove the protection grids during every cleaning process.
- **By improper power supply:** Only use the Thermomix® TM5 with alternating current and a mains power supply duly installed by an electrician. The mains power supply voltage and mains frequency must correspond with the type plate on the bottom of the main Thermomix® TM5.
- **By corrosion:** Ensure that you thoroughly dry the contact pins of the mixing bowl after cleaning the mixing bowl, so no moisture can enter the Thermomix® TM5 via the contact pins.
- **By short-circuiting the Thermomix® TM5 recipe chip interface:** Never touch the Thermomix® Recipe chip interface contacts with metal obejcts, e.g. spoons. You could damage your Thermomix® TM5.

TECHNICAL DATA

Symbol of conformity/ Mark of conformity	
Motor	Maintenance-free Vorwerk reluctance motor 500 W rated power. Speed continuously adjustable from 100 to 10,700 revolutions per minute (Gentle stir 40 rpm). Special speed setting (alternating mode) for dough preparation. Electronic motor protection to prevent overload.
Heating system	1,000 W power consumption. Protected against overheating.
Integrated scales	Measuring range from 5 to 3000 g in 5 g increments (to max. 6.0 kg); -5 to -3000 g in 5 g increments (to max. –6.0 kg).
Housing	High-quality plastic material.
Mixing bowl	Stainless steel, with heating system and temperature sensor integrated. Maximum capacity 2.2 litres.
Connected load	Only for 220 … 240 V 50/60 Hz (TM5-1). Maximum power consumption 1,500 W. Pull-out power cord, 1 m long.
Dimensions and weight Thermomix® TM5	**excl. Varoma** height 34.1 cm width 32.6 cm depth 32.6 cm weight 7.95 kg **Varoma** height 13.1 cm width 38.3 cm depth 27.5 cm weight 0.8 kg

INTRODUCTION

Dear Customer,

Congratulations on your purchase of the Thermomix® TM5!

During a Thermomix® TM5 demonstration, you experienced and tested with your five senses the benefits of your new Thermomix® TM5. An experienced Thermomix® advisor helped you optimize the usage of all possible functions to your individual needs.

Now you are ready to start enjoying the advantages of your own Thermomix® TM5. Preparing tasty and healthy food becomes fast and easy. Cooking with Thermomix® TM5 saves you time for other activities.

This instruction manual will familiarize you step by step with your new Thermomix® TM5. Please read it carefully. With each step you will experience that we have considered your interests and needs when we designed this high quality product.

The easy to understand step by step design of our recipes will enable you to prepare your meals and dishes with great success.

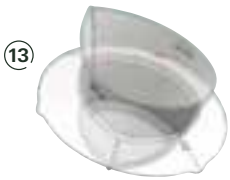
We wish you, your family and your friends a lot of fun with your new Thermomix® TM5!

Vorwerk Thermomix®

YOUR THERMOMIX® TM5

After opening the package please check that all Thermomix® TM5 components are included. These are:

- Thermomix® TM5 including mixing bowl, mixing knife and mixing bowl lid
- Simmering basket
- Butterfly whisk (Stirring attachment)
- Measuring cup
- Spatula
- Varoma
- Cookbook
- Instruction Manual
- Thermomix® Recipe Chip



1. Thermomix® TM5
2. Mixing bowl
3. Mixing bowl base
4. Seal ring for mixing knife
5. Mixing knife

9. Mixing bowl lid
10. Butterfly whisk (Stirring attachment)
11. Spatula with safety disk
12. Simmering basket
13. Measuring cup
14. Thermomix® Recipe Chip
15. Lid sensor
16. Selector
17. Handle

Varoma

6. Varoma lid
7. Varoma tray
8. Varoma dish

BEFORE YOU START

Congratulations on purchasing the Thermomix® TM5!

Before using your Thermomix® TM5 (in the following simply called "Thermomix") for the first time it is recommended that you attend a demonstration with a qualified Thermomix® advisor. Familiarize yourself with using your Thermomix®.

Before you start

Be sure to place your Thermomix® on a clean, solid and even surface so that it cannot slip. It is recommended to keep your Thermomix® in a permanent position in your kitchen so that you can operate it easily. Remove the Foil from the Touchscreen and protective covering from the locking arms. Clean your Thermomix® thoroughly before using it for the first time. Follow the instructions in the chapter on cleaning (page 46).

How to insert the mixing bowl correctly

Insert the mixing bowl with the handle pointing to the front and place it gently into position (1).

The mixing bowl has been inserted correctly if its handle is at the front, as shown in picture (1), and if the bowl itself is securely fixed in the Thermomix®. To close the mixing bowl place the mixing bowl lid vertically onto the mixing bowl (2). The lid will lock automatically when the speed selector is activated.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Never try to force the mixing bowl lid open. Only open the mixing bowl lid when the speed is set to "0" and the locking mechanism has released it.
- Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix®. Do not attempt to remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.

How to remove the mixing knife

To remove the mixing knife: Hold the mixing bowl with one hand so that it's opening points upwards. With your other hand turn the mixing bowl base 30 degrees counterclockwise and pull the mixing bowl base off downwards ③. Carefully hold the upper part of the mixing knife and remove it together with its seal ring ④.

⚠ CAUTION

Danger of injury from the sharp mixing knife

Do not touch the blades of the mixing knife. They are very sharp. Hold the upper part of the mixing knife when removing or re-inserting it.

IMPORTANT:

Take precautions to prevent the mixing knife from falling out accidentally.

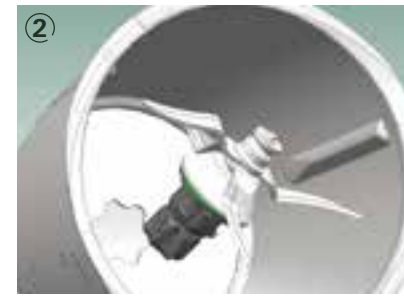
How to insert the mixing knife

To re-insert the mixing knife place the mixing bowl base on an even and clean surface, place the mixing bowl on top of it and hold it's handle firmly. Now push the mixing knife through the hole in the bottom of the mixing bowl ① ② until it's sealing ring touches the bottom of the mixing bowl. Then turn the mixing bowl base 30 degrees counter-clockwise to lock the knife in place ③.

⚠ CAUTION

Risk of damage by leaking out ingredients

Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing. If the sealing ring is damaged the ingredients may leak out and damage the Thermomix®. Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.



ACCESSORIES

Before you start using your Thermomix® we would like to present its accessories in more detail. They are proof of a well thought out design. Every part has been designed intelligently and serves several purposes.

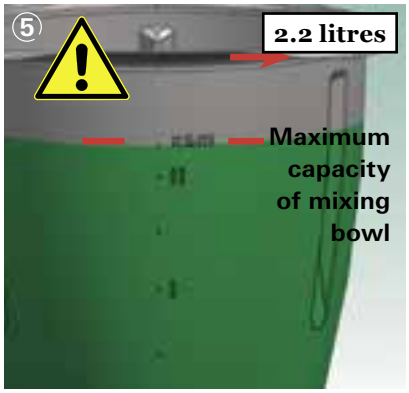
Mixing bowl

On the inside and on the outside of the mixing bowl there are marks indicating the filling level ④. The mixing bowl has a maximum capacity of 2.2 litres ⑤.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum filling quantity of 2.2 litres of food and/or liquid into mixing bowl.
- Observe the fill level marks on the mixing bowl.



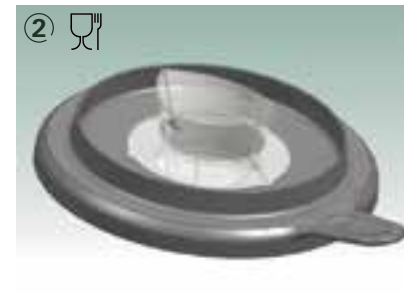
Mixing bowl base

The mixing bowl base ⑥ is used to fasten and loosen the mixing knife within the mixing bowl. The whole mixing bowl may be placed on any work surface.

IMPORTANT:

The mixing bowl base must be turned as far as it will go and locked. Failure to fit the mixing bowl base and mixing knife correctly may result in damage to other parts of the Thermomix®.

Mixing bowl lid



The mixing bowl lid (1) is used to close the mixing bowl. For safety reasons your Thermomix® will not operate unless the lid has been positioned and locked correctly. Never try to force the lid open when the Thermomix® is locked. The mixing bowl lid is being secured by the automatic locking mechanism. It consists of two locking arms securing the lid and a sensor located on the upper housing between the locking arms. Be sure to keep this sensor clean at all times. Please note the delay between setting the motor speed to zero and the release of the locking mechanism. It is dependent on the motor speed to prevent spillage of ingredients, if the mixing bowl is filled to the maximum indicator.

⚠ CAUTION

Danger of injury by improper use

- Use only the lid provided to close the mixing bowl.
- Only use your Thermomix® with a clean mixing bowl lid and sealing ring. Ensure that the brim of the mixing bowl is clean at all times. Inspect the sealing ring regularly for possible damage. Be aware that the sealing ring is not removable and attempting to do so may result in damage. In case of damage or leakage exchange the lid immediately. Do not use your Thermomix® until you have exchanged the lid.

Danger of injury

- Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix®. Do not attempt to remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.

Measuring cup

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Be aware of hot food escaping from the hole in the mixing bowl lid. Place the measuring cup correctly into the hole and leave it in place when processing hot food (e.g. jam, soup) especially at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels.
- Use only the Thermomix® measuring cup to close the hole in the mixing bowl lid. Do not cover the mixing bowl lid with any item including towels or dish cloths.
- Never hold or touch the measuring cup when processing hot food (Temperature above 60 °C).

Measuring cup – cold food – danger of injury by escaping cold food

- When processing cold food at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or when activating the turbo mode to chop or purée cold food, hold the measuring cup to prevent cold food from escaping. (But never hold the measuring cup when processing hot food.)

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

- When processing hot food (temperature above 60 °C) do not touch the measuring cup or activate turbo mode.

⚠ CAUTION

Always place the measuring cup correctly in the hole in mixing bowl lid and ensure that it is not being pushed up by the contents of the simmering basket. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents might escape explosively. In this case there is a high risk of burns and injuries.

The measuring cup is a multi-purpose item: it is a closing cap for the hole in the mixing bowl lid to avoid heat loss and it prevents ingredients from escaping. The measuring cup can be used to measure ingredients. Besides the 100 ml mark please note that a measuring cup holds up to 100 ml, and 50 ml when filled to the notch. Place the measuring cup into the hole in the mixing bowl lid with its opening showing upwards ②.
If you wish to add some liquid there is no need to remove the measuring cup. Simply pour the liquid onto the lid. It will gradually trickle into the mixing bowl. To add ingredients through the hole in the mixing bowl lid lift the measuring cup and add them into the mixing bowl.

Simmering basket

The simmering basket for the Thermomix® is made of high-quality plastic. It is a multi-purpose item:

- Straining of fruit and vegetable juices. Chop and make a puree in the Thermomix®, then insert the simmering basket into the mixing bowl and use it as a strainer when pouring the juice out. When pouring the juice use the spatula to hold the simmering basket ③.
- Delicate food such as meatballs or fishballs that are not suited to be prepared in the mixing bowl as a whole should be put into the simmering basket.

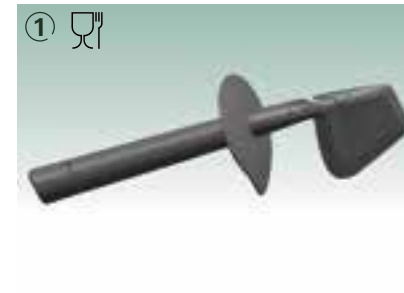
To remove the simmering basket: place the hook of the spatula into the notch of the simmering basket ④ and lift the basket ⑤. The spatula can be removed at any time.

- The feet at the bottom of the simmering basket ⑥ allow liquid to drip off the food in the basket.
- In case of wanting to reduce the liquid in the food (e.g. sauce) place the simmering basket as a cover onto the mixing bowl lid ⑦ instead of the measuring cup.

⚠ CAUTION

Never overfill the simmering basket. Content must never protude over the top rim of the simmering basket. Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents might escape explosively. In this case there is a high risk of burns and injuries.

Spatula



The spatula (1) is another example of the intelligent design of the Thermomix®.

- The Thermomix® spatula is the only accessory you may use to mix or stir the ingredients in the mixing bowl (2). Insert it from above into the mixing bowl through the hole in the mixing bowl lid. The safety disk ensures that the spatula is not caught by the mixing knife. This means that you can use the spatula during chopping, cooking or simmering.
- The spatula should be used to scrape all ingredients from the mixing bowl. The tip of the spatula is shaped to fit exactly between the mixing knife assembly and the wall of the mixing bowl.
- The spatula has a specially shaped safety disk to make sure that it does not roll off the work surface.
- When straining fruit or vegetable juices use the spatula to hold the simmering basket in place.
- Removing the simmering basket is effortless with the spatula (see page 19, photo (4)).

⚠ CAUTION

Danger of injury by usage of non intended items

- Use only the Thermomix® spatula with safety disk for stirring food in the mixing bowl.
- Never use other items or utensils such as spoons, whisks or knives for stirring. These may get caught in the rotating mixing knife, and could result in injury.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the Thermomix® spatula through the hole in the mixing bowl lid.

Butterfly whisk (stirring attachment)

- The butterfly whisk ③ (here positioned on the mixing knife ④) will help you to achieve the best results when whipping cream or beating egg whites. It is also the perfect accessory for the preparation of creamy puddings or cream mixtures.
- When boiling milk or preparing puddings or sauces the butterfly whisk allows a constant movement of ingredients. This will help prevent the food from sticking.

It is easy to insert and remove the butterfly whisk: Insert the butterfly whisk as shown in picture ⑤ and slightly turn it against the intended rotation of the mixing knife. It should be hooked under the knife now and not be possible to pull it off vertically. Its ball-shaped end ensures that it can be removed easily. To remove the butterfly whisk hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

⚠ CAUTION

- When using the stirring attachment (butterfly whisk) switch on the speed only after the butterfly whisk is correctly in place.
- Do not select a speed higher than level 4 when using the butterfly whisk.
- Never use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
- Do not add ingredients that might damage or block the butterfly whisk when it is attached to the mixing knife and the motor is running.

③

④

⑤

Varoma

The Varoma (1) consists of three parts (2):
- Varoma dish (bottom)
- Varoma tray (middle)
- Varoma lid (top)

All parts are made of high-quality, food compatible plastic.

NOTICE

- While cooking, always keep the Varoma lid on top of the Varoma (1).
- Use the Varoma only with the Thermomix® (The Varoma is not suitable for use with microwave, ovens or other appliances).

How to combine the Varoma parts

You can use your Varoma in either of the following two combinations:

Combination 1:
Varoma dish plus Varoma tray and lid (2).
Use this combination for cooking different foods, e.g. vegetables with meat or fish, or a larger quantity of the same food, e.g. yeast dumplings.

Combination 2:
Varoma dish plus Varoma lid (3).
Use this combination for cooking large quantities of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

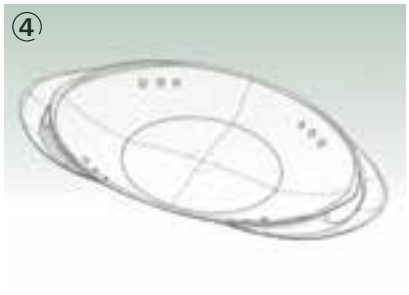
⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water
Never use the Varoma without the Varoma lid.

IMPORTANT:

If the Varoma lid is not positioned properly, the steam will escape and the food inside the Varoma will not cook properly.

How to use the Varoma



Your Varoma is an accessory designed for the Thermomix® and can only be used with the Thermomix®. Before you can start steaming with the Varoma you will need to set up your Thermomix® correctly:

Step 1: Set up Thermomix®
Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes steaming. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.

For a flavoursome variation you can use a vegetable broth or water-wine-mix instead of water.

Step 2: Filling the Varoma
Place the Varoma lid upside down on your work surface ④ and position the Varoma dish on top – it fits precisely into the groove. Now loosely fill the Varoma dish with food ⑤. Make sure that some slots remain unobstructed so that the steam can spread evenly. As you fill the Varoma, place the food requiring longer cooking at the bottom, and food requiring shorter cooking at the top.
The Varoma lid underneath the Varoma dish will stop the liquid from washed vegetables, ripe fruit, raw meat or fish from wetting your work surface.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Ensure that the hole in the mixing bowl lid and some slots of the Varoma dish and tray remain free of food to avoid an uncontrolled escape of steam.
- Be sure to position the Varoma correctly onto the mixing bowl and Thermomix®.

When using the Varoma tray, insert it into the Varoma dish. Make sure the Varoma tray is positioned loosely and evenly. Then place food onto it ①. Place the Varoma upright into position onto the mixing bowl lid (without the measuring cup) in such a way that it sits level ②.

Place the Varoma lid on top. It should be positioned loosely and evenly so that it seals the Varoma well, allowing no steam to escape.

IMPORTANT:

Never leave the measuring cup in the mixing bowl lid when using the Varoma.
If the Varoma lid is not positioned properly, not enough steam will stay in the Varoma. This will slow down the cooking process.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Be aware that hot steam escapes at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
- Keep children away from the Thermomix® when using the Varoma and warn them about the danger of hot steam and hot condensed water.

Danger of scalding by splashing hot food

- Use only low to medium speed levels (🍲 – 6) when selecting Varoma temperature. Higher speed levels can lead to splashing of hot food or frothing up of liquid.

Step 3: Steaming with Varoma ③
All you need to do is select the time and Varoma temperature. The steaming process begins when you turn the selector to a low to medium speed setting (🍲 – 6). The timer starts to count down. Water or waterbased liquid in the mixing bowl is brought to the boil, producing 250 g of steam per quater hour for steam cooking or reducing the liquid. The steam rises through the hole in the mixing bowl lid of the Thermomix® into the Varoma. The food is cooked gently by the hot steam. Please note that the maximum Varoma temperature is 120 °C, depending on what ingredients you are using, e.g. oil.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Touch only the handles on the sides of the Varoma.
- When removing the Varoma lid hold it in such a way that the escaping steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you.
- Be aware that hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma.

When the ingredients are cooked or if you want to check whether they are cooked, set speed to zero by tapping on the speed dial on the home screen and turning the selector counter clockwise. In order to open the Varoma, slightly incline the Varoma lid carefully to the front so that the steam can escape from the back ④. Take care to let the condensation water drip into the Varoma dish and tray by holding the Varoma lid above them. Then carefully remove the Varoma lid and place it upside down on the work surface.
Lift the Varoma dish and tray up, wait some seconds so that the condensed water drips onto the mixing bowl lid. Then place the Varoma dish and tray onto the Varoma lid.

Practical work with the Varoma

This description explains clearly how easy it is to use the Varoma. Observe the following basic rules for using the Varoma:

- Place enough water in the mixing bowl.

IMPORTANT:

30 minutes steam cooking requires 0.5 litre (500 g) of water, for every additional 15 minutes an additional 250 g of water is required.

- The bottom of the Varoma dish and tray are both designed with an even pattern of small slots to guarantee an even distribution of steam in the Varoma.
- The food should always be positioned so that as many slots as possible remain unobstructed. Laying the food in "loosely" is usually enough to ensure this.
- You can cook foods of different consistency and hardness at the same time. Place food requiring longer cooking at the bottom and food requiring less cooking at the top, e.g. vegetables in the Varoma dish and fish on the Varoma tray.
- The vegetables will be evenly cooked if you cut them into similar-sized pieces. The cooking times stated are approximate. Cooking time varies depending on quality, ripeness and size of the ingredients as well as your personal preferences.
- Grease the Varoma dish and tray to make sure that ingredients such as meat, fish or dough do not stick.
- Do not thicken your sauces and soups until the steaming process is finished. Thickeners may prevent steam from forming evenly in the mixing bowl and slow down the overall cooking process.
- You can also turn the Varoma lid upside down and use it as a drip collector for the Varoma dish and the Varoma tray (1). It can also be used as a tray to serve food directly from the Varoma.

WORKING WITH THE THERMOMIX®

Starting the Thermomix®

Pull the power cord lightly from the housing and connect it to the mains power supply. You can choose whatever length of power cord you need, up to 1 m. If you do not need the whole length of the power cord the remaining length can be kept inside the Thermomix®. Make sure that there is no strain on the cable so that the scales can work properly. Do not place the Thermomix® on the power cord. If you do, the Thermomix® will not sit evenly on the surface and the scales will not weigh accurately. Now the Thermomix® is ready to operate.

Switch the Thermomix® on by pressing the selector. The Home screen ② will then appear.

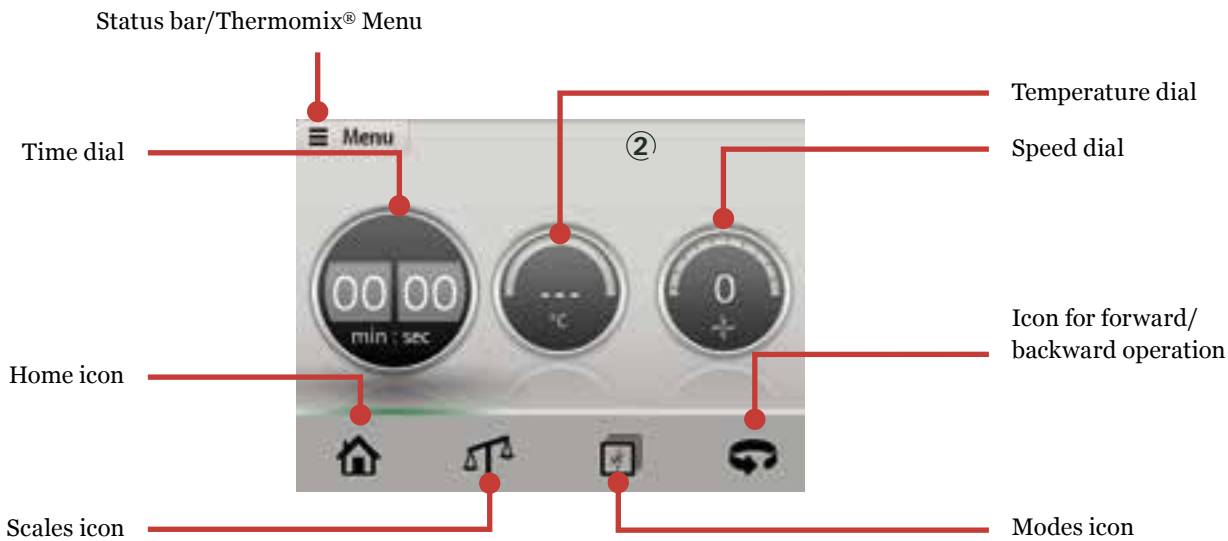
Press the Home icon to return to the Home screen from the various menu options. On the Home screen, you can reset the dials by touching and holding the home icon. Find a permanent place in your kitchen for your Thermomix® right from the start so that it is ready to use whenever you need it.

⚠ CAUTION

Thermomix® can move
Place your Thermomix® on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip. Keep the Thermomix® at a sufficient distance from the edge of the surface to prevent it from falling off.

Risk of damage by hot steam
Ensure that there is a sufficient clearance above and around the Thermomix® and Varoma (for example below suspended cupboards or shelving) to prevent damage from hot escaping steam.

Home screen



Switching the Thermomix® off

To switch off your Thermomix®, press and hold the selector until a message appears that the Thermomix® is switching off. You can then release the selector.

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp edges
The Thermomix® display is made of glass and can shatter if handled incorrectly.

Security measures

Please read the security measures carefully when using the Thermomix® for the first time. To review what you need to take into account, simply select “Security measures” in the Thermomix® Menu (1).

Weighing ingredients with the Thermomix®

Press the scales icon to activate your Thermomix®'s integrated scales function ②.
You can weigh ingredients directly into the mixing bowl and Varoma.
Proceed as follows to use the scales:

Step 1: Insert mixing bowl.
Step 2: Tap on the scales icon.
Step 3: Put in the first ingredient (3.0 kg max.) and check the quantity on the display.
Step 4: If you wish to add more ingredients tap on the tare icon and add the next ingredient ③.

Repeat these steps as often as required to the maximum weight (6 kg).
The variation for up to 3.0 kg is +/–30 g.

IMPORTANT:

When weighing do not touch or lean anything against the Thermomix® and make sure that there is nothing underneath the Thermomix®. Also make sure the power cord is without tension.

Further information about weighing

The scales function works from 5 g to 6.0 kg in steps of 2 times 3 kg. When weighing and adding ingredients with the help of the scales function always add ingredients slowly because two to three seconds are needed before the scales show the correct weight.

If you remove an ingredient from the mixing bowl, the scales will indicate a negative value according to the weight of the ingredient removed.

When using the scales function to add ingredients, do not add more than 3.0 kg at a time. If you add more than 3.0 kg at a time, an overload message will appear.

Always tap on the scales icon first before weighing or using the scales function. This will increase the accuracy of the scales. Please be careful not to move the Thermomix® during the weighing process.

When the scales function is not being used for more than 15 minutes the Thermomix® will switch off automatically. If you tap on the scales icon again before this time out the 15 minutes will start again.

Weighing while stirring function: You may weigh in ingredients while the motor is running up to speed 4. Please note that this function only works when the contents of your Thermomix® allow a smooth, shake-free operation.

Operating the Thermomix® from the Home screen

Locking mechanism

Step 1: Set the timer
Tap the time dial and use the selector to set an operating time of up to 99 minutes.

Select a time between 0-1 minute in 1 second increments,
1–5 minutes in 10 second increments,
5–20 minutes in 30 second increments,
20–99 minutes in 60 second increments.

Step 2: Set the temperature
Tap the temperature dial and use the selector to set the desired temperature to heat or cook the ingredients in the mixing bowl. If the dish does not need heating, skip this step. Please note that the heating function of the Thermomix® will remain inactive until a time is set.

Step 3: Start the Thermomix®
Tap the speed dial and use the selector to set the desired speed. Once the speed has been set, the locking mechanism (1) will secure the lid and the preset time will begin counting down to 00:00 in one second increments. In the cold mixing mode, the mixing speed will switch off once the preset time has expired. A sound will indicate the end of the process and that the lid can be removed. Depending on the preset speed, the locking mechanism will only unlock the lid after a few seconds to ensure that no liquid spills out.
In the warm mixing mode after heating and simmering, you will experience a different behaviour of the Thermomix® than in the cold mixing mode. Once the preset time has expired, the mixing knife continues to stir gently for 8 seconds to help prevent burning on the mixing bowl base. After the additional 8 seconds have expired, the Thermomix® motor will stop, a sound will indicate the end of the process and that the lid can be removed. Please note that it is not required to wait these 8 seconds and you may stop your Thermomix® manually any time before the 8 seconds have expired.

IMPORTANT:
Heating and cooking are only possible if a time period has been set.

⚠ CAUTION
Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix®. Do not attempt to remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.

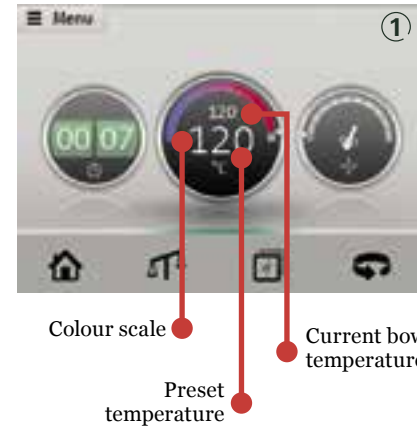
Adjustment of preset time

The preset time can be changed at any time during preparation. Tap the time dial (if it is not yet active) and turn the selector clockwise to increase the time or counter-clockwise to decrease it. If the mixing knife is stopped before the preset time has expired – for example, to add an ingredient – the timer will be paused. The countdown will resume once a new speed has been selected. To stop the mixing process before the preset time has expired, press the time dial and turn the selector counter-clockwise until the time is set to 00:00 or press the selector.

If no time has been preset and the speed selector is activated the Thermomix® will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

Temperature dial

The temperature can be set to between 37 °C and 120 °C. The desired temperature will be indicated in the middle of the temperature dial in large numbers. The temperature of the bowl will be indicated along the top edge of the temperature dial on a colour scale from blue to red. The current bowl temperature will also be displayed in smaller writing between the desired temperature and colour scale ①. While the heating is active you will also notice the "°C" pulsing inside the temperature dial.



The preset and current temperatures indicated are approximate values only. Always ensure that the value for the preset temperature is set to "---" if you do not wish to heat or cook food! Alternatively, switch off the heating function by tapping on the temperature dial and turning the selector counter-clockwise to "---". This will prevent unwanted heating of the ingredients in the mixing bowl if a time has been preset. The heating function will only be switched on if a time is preset on the time dial.

The Thermomix® also uses LEDs on the housing to indicate whether it is preparing cold dishes (flashing green) or hot dishes (flashing red as soon as the mixing bowl has reached a temperature of 55 °C – 60 °C) ②.

Soft heating at speeds 2 and 3

Speeds 2 and 3 are designed for soft heating. When these speeds are selected, the temperature will be increased slower than at the other speeds. This allows for the gradual heating of sensitive ingredients (e.g. zabaglione).

Soft start (above 60 °C/140 °F)
If the Turbo mode is activated or the motor is started when the temperature in the mixing bowl is 60 °C or higher, an electronic system will prevent food from escaping by delaying the speed increase. This soft start will only work if the food has been heated in the Thermomix®. Only then can the temperature sensor correctly gauge the current temperature and trigger the soft start accordingly.
If you want to use the Thermomix® to process food that has not been heated in the Thermomix® (e.g. preparing a gravy from hot meat juices), you should only increase the speed slowly and gradually.

Varoma temperature setting

If the Varoma temperature setting ③ is selected, temperatures of up to 120 °C (248 °F) may be reached, depending on what ingredients you are using, e.g. oil. Please note that the value for the current temperature will switch to "Varoma" as soon as the mixing bowl has reached a temperature of 100 °C, which is needed for steaming. The colour scale will continue to show the current mixing bowl temperature (100 °C - 120 °C). During 15 minutes at Varoma temperature setting 250 g water or waterbased liquids evaporate. The Varoma temperature setting is used for steam cooking (see page 22–26) and reducing water based liquids. For sautéing ingredients the temperature setting of 120 °C is recommended. Be aware that 120 °C can only be reached after most of the water content of the ingredients has evaporated.

⚠ CAUTION

Never heat up the mixing bowl when it is empty.

Speed dial

Tap on the speed dial and turn the selector to start the Thermomix®.
The following speeds are available:

Designation	Speed / mode	Revolutions/min.
Gentle stir		40
Stirring	1–3	100–500
Mixing/blending	4–10	1100–10200
Turbo mixing	Turbo	10700

Gentle stir setting

The gentle stir setting ④ can be selected using the speed dial. At this setting, the food is stirred slowly in the same way as if you periodically stirred some food in a saucepan. If this setting is selected, the food is not chopped and large chunks remain.

Stirring

Use the lower speeds 1–3 for gentle stirring. This lower speed range is ideally suited for delicious stews.

Mixing/blending

Use the speed range from 4 to 10 for coarse, fine and very fine chopping, mixing and blending. Always be sure to adjust the speed slowly to the desired value with the measuring cup inserted into the hole in the mixing bowl lid. This will prevent the food to be chopped from escaping.

⚠ CAUTION

Do not reach into the hole in the mixing bowl lid or touch the mixing knife when the Thermomix® is in operation.

Turbo mode

Use the Turbo mode to operate the Thermomix® at maximum speed. To activate the Turbo mode, tap on the modes icon ① and select Turbo ②. On the Turbo screen ③ select the desired blending time of 0.5 to 2 seconds by tapping on respective touch area and turning the selector. For example, if you want to coarsely chop larger quantities of food, activate the Turbo mode 3 to 4 times for 0.5 seconds (repeat as necessary). The outcome will be evenly chopped food. The Turbo mode is also available while the motor is running already; it is automatically deactivated when the temperature in the bowl exceeds 60 °C or the dough mode is activated.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Never use the turbo mode or abruptly increase the speed when processing hot food (temperature above 60 °C), especially if the food has not been heated in the Thermomix®.
- Never hold or touch the measuring cup when processing hot food (temperature above 60 °C).
- Remove the mixing bowl carefully to prevent any spillage, especially when the mixing bowl contents are hot.

IMPORTANT:

To blend the ingredients at a temperature higher than 60 °C (e.g. when preparing a gravy from hot meat juices), increase the speed slowly and gradually by tapping on the speed dial and turning the selector.

Forward/reverse knife movement

Touch to reverse the rotating direction of the mixing knife from forward (clockwise) to reverse (counter-clockwise) ④. You can reverse the direction of the mixing knife at any speed. Reverse (Counter-clockwise) operation is indicated by the according symbol on the speed dial. To revert to clockwise (forward) operation, simply tap on again, or wait until the set time has expired and the rotation is automatically set back to forward knife movement. Reverse operation is intended for gently stirring delicate food which is not to be chopped.

Dough mode

Use the dough mode to make heavy yeast dough or bread dough. To select the dough mode, tap on the modes icon ⑤ on the display and select the dough mode icon ⑥. A message will appear at the top of the screen confirming your selection. An ear of corn will now be displayed on the speed dial, indicating that the dough mode has been selected. You can activate the dough mode by pressing on the speed dial and turning the speed selector with or without presetting the time.
The alternating operation during which the dough is mixed clockwise and counter-clockwise ensures even processing of the dough in the mixing bowl. To deactivate the dough mode, tap on the modes icon again. A message will appear at the top of the screen confirming your selection.
The dough mode is only available if the mixing bowl has cooled down after cooking to a temperature below 60 °C (140 °F). If the temperature is higher, the dough mode cannot be started and an error message will appear. Please note that while the dough mode is active the heating system, the turbo mode and the reverse mode are deactivated.

IMPORTANT:

Thermomix® can move

- Place your Thermomix® on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip.
- Keep the Thermomix® at a sufficient distance from the edge of the surface to prevent it from falling off.
- Be aware that occasionally when kneading dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which, under certain circumstances, may cause the whole Thermomix® to move. Do not leave the Thermomix® unattended while it is kneading dough or chopping food.

Connecting a Thermomix® recipe chip

To connect a Thermomix® recipe chip to your Thermomix®, attach it to the port on the side of the Thermomix®. It will lock into place as soon as the magnet is sufficiently close (1).
The display will indicate which Thermomix® recipe chip has been attached. A Thermomix® recipe chip icon will appear in front of the "Recipes" menu entry in the main menu. The recipes on the Thermomix® recipe chip may now be selected and cooked from the "Recipes" and "Favorite recipes" submenu.

⚠ CAUTION:

Risk for people wearing pacemakers
The Thermomix® Recipe Chip and the Thermomix® Recipe Chip interface of the Thermomix® TM5 contain magnets. If you wear a pacemaker be sure to maintain a sufficient distance. Warn people with pacemakers respectively.

Thermomix® Menu

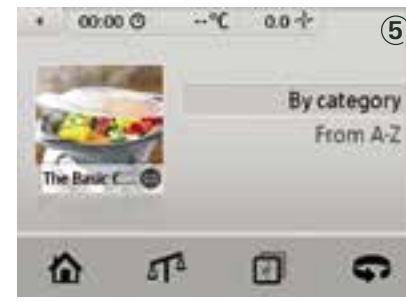
When you tap on "Menu", it features a list of further useful Thermomix® functions (2).

Favourite recipes

Selecting "Favourite recipes" is the quickest way to access the recipes that you have tagged as favourites.
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix® Menu step-by-step (3).
In case a menu entry exceeds the line space three dots at the end of the line indicate that swiping the text will make the hidden characters visible.

Recipes

Select "Recipes" from the list to search through all the recipes (4).
There are four different ways to search for your desired recipe:
by category, recipe name, favorite recipes or recently cooked recipes (5).



By category

When you search by category, the Thermomix® will suggest different categories such as starters or main meat courses.
The recipes are ordered alphabetically within the category ⑥.

From A to Z

You can search for the recipe name in the alphabetical list. You can scroll through the list by swiping vertically over the screen or by using the scroll bar on the right side of the screen. Use the tab with the up arrow to enter a first letter ⑦.

Recently cooked

Have you cooked something tasty recently and want to repeat this success? The recipes prepared recently are displayed here ⑧.
Before the menu entries you will find symbols indicating the status of the recipes when they where left. A pause icon ▮▮ indicates that the recipe had been left during preperation. A Thermomix® recipe chip icon indicates that the recipe was finished. A transparent Thermomix® recipe chip icon indicates that the Thermomix® recipe chip containing the recipe is not attached to the Thermomix®.

Cooking a recipe from a Thermomix® recipe chip using the “guided cooking function”

Tap on “Menu” on the home screen and select a recipe from the “Favourite recipes” menu or “Recipes” menu and it’s sub-menus.
Once you have selected a recipe, it will be displayed in full view mode, allowing you to scroll up and down, and to read the entire recipe and list of ingredients (1). A tab can be found at the bottom of the screen. A further menu featuring more detailed information on the recipe will appear when you select this (2):

Favourite recipe
Tag the recipe as a favourite
Nutritional value
View the recipe’s nutritional value.
Tips
Recipe tips.
Variations
Ideas for personal twists to the recipe.
Beverage recommendations
Suggestions for drinks to complement the dish.
Full view
Various different views can be selected for some dishes.
If you want to cook the recipe, you can either switch between the reading mode and main menu screen, or tap on “Start” in the top right-hand corner of the display and follow the instructions that then appear on the screen (3).

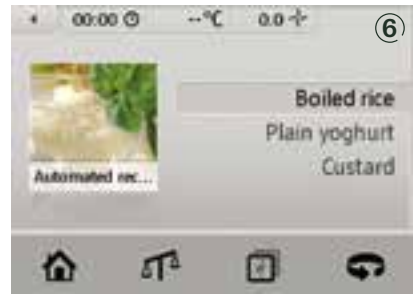
Parallel steps

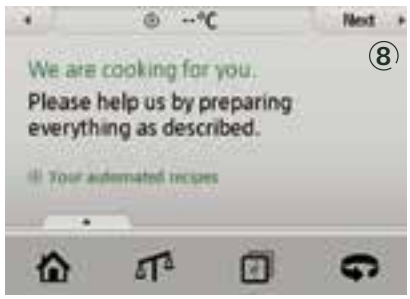
Some recipes feature steps parallel to cooking or stirring processes to shorten the overall preparation time of the recipe. In these cases you will find the “next”-icon replaced by a “parrallel step”-icon in the top right corner of the screen (4). Tap on it right after starting the motor.

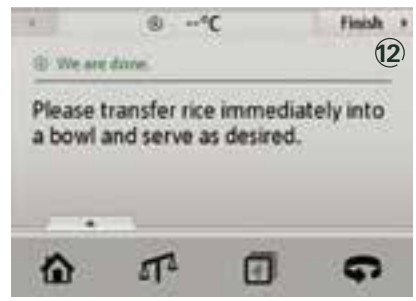
Automated recipes

These are recipe programs, which take care of even more preparation steps. The Thermomix® uses its built-in sensors to determine the state of the cooked food and reacts accordingly. The program guides you through the cooking procedure, step by step.

Select the “Automated recipes” option ⑤. Choose your desired recipe ⑥. The Thermomix® will advise the required preparation and cooking times ⑦. The recipe will start when you tap on “Start” ⑧. Prepare the ingredients according to the list shown ⑨. Once you have all the ingredients, you can start cooking. Follow the instructions on the screen. As you complete each step select “Next” ⑩. Picture ⑪ shows the recipe state in which the Thermomix® processes through the automatic routine. Please note that the time given is only approximate as it depends on the quality of the ingedients and on the environment you are cooking in.
When “Finish” appears in the top right corner, the dish is ready and can be served ⑫. After the recipe is finished the home screen is shown indicating the temperature of the mixing bowl. For your safety, the screen will then inform you about the temperature of the mixing bowl ⑬.







Transportation mode

If you need to transport the Thermomix®, you should first lock the mixing bowl. Select “Transportation mode” to do so ①.
Tap on “cancel” to release the mixing bowl if you wish to continue working with your Thermomix®. ②.
Never carry or lift the Thermomix® by the locking arms. Never push, pull or press the locking arms. This could result in damage that may cause the Thermomix® to become inoperable.

Settings

When selecting “Settings”, you will find a list of the functions to further customize your Thermomix®. ③ These are:
• Manage favourites
• language selection
• information about Thermomix®
• the background colour
• resetting your Thermomix® to factory settings
• locking your Thermomix®

Manage favourites

In “Manage favourites”, you can remove recipes from your list of favourites ④.

Languages

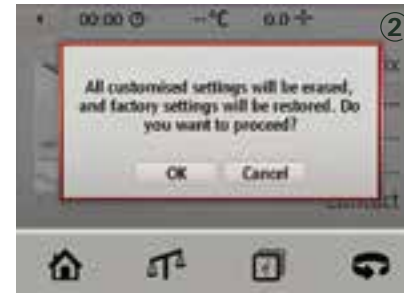
Set your preferred display language here ⑤.
As soon as you have made your selection, all information will appear on the screen in your chosen language ⑥.

About Thermomix®

Information on your Thermomix®'s serial number and the current software version is available under the About Thermomix® option ⑦ ⑧.

Reset to factory settings

Use the “Reset to factory settings” option to revert to the original Thermomix® manufacturer settings ①.
Please note that your personal settings will be lost ②.



Background colour

Choose between light text on a dark background and black text on a light background ③④.

Locking your Thermomix®

- Protect your Thermomix® from children or other unauthorised users. Select “Thermomix® lock or unlock” for two locking options ⑤.
- Activate and deactivate the lock as desired. You can also change your personal identification number (PIN) ⑥.
- When you press “De-/activate lock” for the first time, the lock will be inactive ⑦.
- Select “Lock active” ⑧.
- A number pad will appear and you will be asked to enter a personal identification number (PIN). Enter a 4-digit code of your chosing ⑨.
- When you have entered your pin, press “Save” ⑩.
- A security message will appear. Select “Yes” to confirm your new PIN ⑪.
- Your Thermomix® is now locked and you can switch it off ⑫.
- The next time you switch your Thermomix® on, it will first request your PIN.

- If you have forgotten your PIN, select “Forgot PIN?”. You will then be able to unlock the Thermomix® using the master PIN 62742766 ⑬.
- When you have entered your PIN, you can deactivate the lock again. Select “De-/activate lock” under the Settings option in the Thermomix® Menu and select “Lock inactive” ⑭.
- If you wish to activate the lock again, the Thermomix® will request whether you wish to use the same PIN again. If you select “Yes”, the Thermomix® will be locked immediately. If you select “No”, you will be asked to enter a new PIN and the Thermomix® will then be locked once this has been saved ⑮.
- Alternatively, you can enter a new PIN at any time under the “Change PIN” option ⑯.

Contact

You can find your customer service local contact as follows:
Select “Contact” in the Settings menu ⑰.
Select your country from the list ⑱.
The full contact details will be displayed ⑲.

THINGS TO REMEMBER

Automatic shutdown

The Thermomix® automatically switches off after 15 minutes. A message appears for the last 30 seconds giving you the opportunity to cancel the automatic shut down.

Electronic motor protection

If the motor has turned off:

- Remove the mixing bowl from the Thermomix®.
- Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid, as appropriate for the recipe.
- Wait for approx. 5 minutes (cooling down time)
- Check that the air intakes at the back of the unit are unobstructed.
- Re-insert the mixing bowl
- Re-start the Thermomix®.

If the error message is still displayed after the cooling time please call Customer Service.

First time use and high loads

When the Thermomix® is used for the first time it may emit an odor.
If the motor is subjected to a high load during food preparation, the motor may overheat and start smelling. The appliance might shut down automatically. This is completely harmless and after the cooling-down time indicated earlier, the Thermomix® will again be in perfect working order.

CLEANING

Please clean all parts of your Thermomix® – especially the mixing knife, the mixing bowl, the mixing bowl lid and its seal ring – thoroughly before using it for the first time and after every usage.

How to clean the mixing bowl and its lid

Remove the mixing bowl from the Thermomix® and remove the mixing knife (see pages 14–16).

⚠ CAUTION

Danger of injury from the mixing knife

Do not touch the blades of the mixing knife. They are very sharp. Hold the upper part of the mixing knife when removing or re-inserting it.

Now clean the inside and outside of the mixing bowl (without the mixing knife) (1) either in hot water with cleansing agent and a soft cloth or in the dishwasher; the mixing knife, spatula, butterfly whisk, simmering basket, measuring cup, mixing bowl lid and Varoma can be cleaned in the same way.

If food is sticking in the mixing bowl use a special cleansing agent for stainless steel.

Ensure that the contact pins at the bottom of the mixing bowl are always clean and dry before you insert the mixing bowl. If necessary wipe them off. We recommend that you dismantle the mixing bowl for cleaning, especially when you clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the Thermomix®.

How to clean the mixing knife

To clean the mixing knife hold it under running water with the mixing knife pointing upwards, as shown in picture ②. In order to facilitate the cleaning, use a brush or clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.
Please be aware that leaving the mixing knife in food residues or using a very aggressive dishwasher agent may result in the development of rust. This is harmless and may be removed easily with a brush or a soft vinegar solution.

Carefully re-assemble the mixing bowl and mixing knife (incl. seal ring).

How to clean the Varoma

To clean the Varoma wash the dish, tray and lid carefully in warm, soapy water or in the dishwasher. Use a soft, clean cloth and gentle cleansing agents for cleaning ③. Avoid using sharp objects or metal scouring pads, as these will cause scratches.

IMPORTANT:

All components are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.
Some foodstuffs such as curry, carrot juice, and those with citric acid content may cause staining. Wipe such substances off the mixing bowl lid, its seal ring, the spatula, the simmering basket, butterfly whisk and and all Varoma parts as quickly as possible. Any residual staining will disappear in time and does not affect your health or how the parts function.

How to clean the main Thermomix®

Disconnect the Thermomix® from mains power supply before cleaning.

⚠ WARNING

Danger of electric shock

- Disconnect the Thermomix® from the mains power supply before cleaning and if Thermomix® is not to be used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix® in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing. This includes all food residue or debris whether liquid or solid.

Wipe the main Thermomix® with a damp soft cloth and a gentle cleansing agent (1). Use water sparingly to prevent moisture from entering the Thermomix®.

Additional information for cleaning

Some of the plastic parts may become slightly discoloured but this does not affect your health or how the parts function.

If the mixing bowl with mixing knife, mixing bowl lid and measuring cup are only slightly soiled it is sufficient to perform a short mixing operation to clean them. Therefore place approx. 1 litre of water and a few drops of cleansing agent into the mixing bowl, select speed 5 or 6 and tap on the reverse icon several times. Follow this operation by thoroughly rinsing with water and if necessary use a soft cloth as well.

To improve ventilation during storage, leave the measuring cup off the mixing bowl lid.

⚠ CAUTION

Danger of damage by corrosion

Ensure that you thoroughly dry the contact pins of the mixing bowl after cleaning the mixing bowl, so no moisture can enter the Thermomix® via the contact pins.

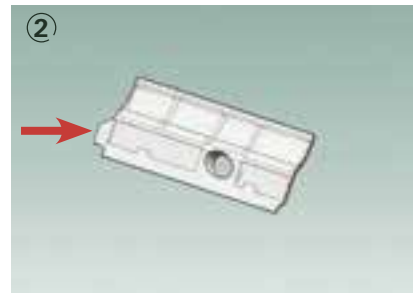
CHANGING THE PROTECTION GRID

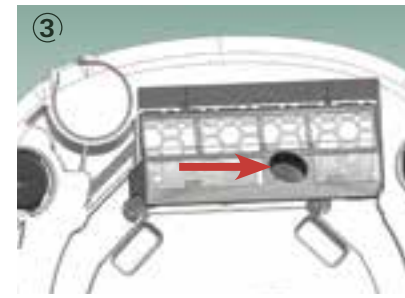
Accessory in selected countries

Changing the protection grid at the back
Disconnect the Thermomix® from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip ②. You will now see the back of the Thermomix® with the ventilation slits ③. Take the protection grid for the back ④ and insert it. It fits snugly over the ventilation slits ⑤. The ventilation grille can now be reattached. Carefully press it into the clips until it locks entirely in place. Never operate your Thermomix® without the ventilation grille ⑥. Check the protection grids for stains every time you clean your Thermomix® from the outside.

Changing the protection grid on the bottom

To install the protection grid on the bottom of the Thermomix®, disconnect the Thermomix® from the mains power supply. Remove the mixing bowl and tilt the Thermomix® as shown ①. Take the protection grid for the bottom ②. It has an oval bump that must face the bottom of the Thermomix® ③.
Lay the protection grid under the upper ridges, then press down until you hear that the grid has locked in place ④.
To remove the protection grid, disconnect the Thermomix® from the mains power supply first. Remove the mixing bowl and tilt the Thermomix® in the same way as when you inserted the grid. There is a tab at the left of the protection grid. Pull on this to remove the protection grid.





NOTES FOR YOUR OWN RECIPES

Use similar recipes in the Thermomix® cookbooks as a guide for adapting your own recipes. The easy to understand step by step design of our recipes enables you to prepare your own recipes with your Thermomix®.

Order of ingredients

When preparing food according to your own recipes consider the order of the steps, e.g. prepare dry ingredients first.

Weighing the ingredients

Before weighing each ingredient tap on the scales icon and the scales will show 0.000. Add your ingredient.
Attention: Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl and Varoma.

Setting time, temperature and speed

You will achieve best results by following the suggested order in the following examples:

Example: Normal heating

Settings: 5 min/100 °C/speed 1:
① set timer to 5 minutes
② set temperature to 100 °C
③ turn speed selector to 1

Example: Cooking delicate food

Settings: 5 min/90 °C/ /speed 1:
① set timer to 5 minutes
② set temperature to 90 °C
③ select icon
④ turn the selector to speed 1

Example: Chopping vegetables

Settings: 7 sec/speed 5:
① set timer to 7 seconds
② turn the selector to speed 5

Example: Kneading dough

Settings: 2 min/ :
① set timer to 2 minutes
② select the dough mode icon
③ turn the selector clockwise to activate

Chopping and blending

When chopping ingredients or blending preset first a short time and check the result. If the result you want to achieve is not reached prolong the time.

Heating time

Heating time is dependent on the following:
ⓐ Starting temperature of the ingredients to be heated
ⓑ Quantity, weight and volume of ingredients
Attention: Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl or Varoma!
ⓒ Heating conductibility of the food to be prepared
ⓓ Chosen temperature
ⓔ Speed
ⓕ Use of accessories
(with/without simmering basket/Varoma)

TROUBLESHOOTING

Error:	Action:
The Thermomix® cannot be switched on.	Check if the power cord has been properly plugged in. Check if the Thermomix® is still in “sleep mode”.
The Thermomix® does not heat.	Check if a heating time and temperature have been preset.
The Thermomix® stops during operation.	See section entitled “Electronic motor protection” on page 45.
Trouble with scales.	Check: while pressing tare icon do not touch the Thermomix®; nothing is leaning against Thermomix®; there is no tension on the power cord; Thermomix® “feet“ are clean; work surface is clean, solid, even and not vibrating; do not slide Thermomix® over the work surface.

⚠ CAUTION

Danger of electric shock

Regularly inspect your Thermomix® and its accessories (including the mixing bowl and the connecting cable) for possible damage. If damage does occur, do not use the Thermomix® and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

LEGAL REGULATIONS/ COPYRIGHT

For customers living in EU-Member States:

As an owner of an electrical or electronic product, you are not allowed by law (according to EU-Directive 2002/96/EC of 27 January 2003 on waste electrical and electronic equipment and the particular national laws of the EU-Member States transforming this Directive) to dispose of this product or its electrical/electronic accessories as unsorted domestic waste. You should use the designated gratis possibilities for return instead. Please contact your city or municipal authorities for information.

Copyright© 2014 by Vorwerk International Strecker & Co.

Text, design, photography, illustrations by Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of Vorwerk International Strecker & Co.

Directions regarding the US market

Please note that, to date, the Thermomix® TM5 (the appliance) has and is only being produced, marketed, sold and distributed by Vorwerk International Strecker & Co. (“Vorwerk”).

The appliance has neither been developed/designed for the US market, nor has it been approved for or released in the US market. Accordingly, the appliance is purposely not being sold or promoted in any way whatsoever by Vorwerk or any other authorised third party in the USA, and no customer service is being provided in relation to the appliance by Vorwerk or any authorised third party in the USA.

Vorwerk does not and will not accept any liability whatsoever for any damages and/or losses whatsoever (including, but not limited to any direct, indirect, special, incidental, punitive or consequential damages or losses, any loss of profits or loss of business, and any damages in respect of damage, injury or death) in any way arising from or in connection with, or caused by or as a result of the use of the Appliance in the USA (including damages and/or losses due to different voltages being utilized in the USA). Persons utilizing the Appliance in the USA do so entirely at their own risk.

WARRANTY/ CUSTOMER SERVICE

Warranty

For the warranty period, please refer to your purchase contract.

The Thermomix® may only be repaired by Vorwerk Thermomix customer service or an authorized Vorwerk repairer.

Use only parts provided with the Thermomix® TM5 (page 12–13) or original spare parts from Vorwerk Thermomix®. Never use the Thermomix® in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix®. Otherwise your warranty is rendered void.

Customer service

For details of your local customer service centre please contact your Thermomix® advisor, the sales company in your country, or refer to www.thermomix.com.

Produced by
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

Your Thermomix® advisor:

Name _____

Telephone _____

Fax _____

Mobile phone _____

Email _____

Vorwerk International Strecker & Co.
Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau
Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

This instruction manual is available in other languages
at www.thermomix.com

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PORTUGUÊS

NOTA

Todas as instruções de serviço aplicam-se para os modelos Thermomix™ TM5-1 para 220–240 V e Thermomix™ TM5-4 para 110–127 V

Recomendações para sua segurança 5
Dados técnicos 10
Introdução 11

A Thermomix™ TM5 12

Antes de utilizar a Thermomix™ TM5 14
Como instalar corretamente o copo 14
Como retirar a lâmina 15
Como encaixar a lâmina 16

Acessórios 17
Copo, base do copo 17
Tampa do copo, copo medida 18
Cesto 19
Espátula 20
Borboleta 21
Varoma 22
Como combinar as diferentes partes da Varoma 22
A melhor forma de utilizar a Varoma 23
Utilizar a Varoma 26

Utilizar a Thermomix™ 27
Início do funcionamento da Thermomix™ 27
Desligar a Thermomix™ 28
Recomendações para sua segurança 28
Pesar ingredientes na Thermomix™ 29
Outras informações importantes sobre a balança 29
Trabalhar com a Thermomix™ a partir da tela Home 30
Ajuste do tempo 31
Seletor de temperatura 32
Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3 32

Regulação da temperatura da Varoma 33
Seletor 33
Definição do modo colher 33
Mexer 33
Misturar/homogeneizar 34
Modo Turbo 34
Velocidade inversa da lâmina 35
Modo amassar 35
Conectar um chip de Receitas da Thermomix™ 36
Os menus da Thermomix™ 36
Receitas favoritas 36
Receitas 36
Por categoria 37
De A a Z 37
Últimas receitas 37
Cozinhar com o Chip de Receitas da Thermomix™ 38
Passos em paralelo 38
Ligar o Chip de Receitas da Thermomix™ 38
Receitas automáticas 39
Modo de transporte 40
Definições 40
Gestão de receitas 40
Idiomas 41
Sobre a Thermomix™ 41
Repor definições de fábrica 42
Cor do visor 42
Bloquear a Thermomix™ 43
Contato 44

Lembrando 45
Desligamento automático 45
Proteção eletrônica do motor 45
A primeira utilização e cargas elevadas 45

Limpeza 46
Como lavar o copo e a tampa 46
Como lavar a lâmina 47
Como lavar a Varoma 47
Como limpar a Thermomix™ 48
Informações adicionais 48

Substituir a grelha de proteção 49
Substituir a grelha de proteção na parte posterior da máquina 49
Substituir a grelha de proteção na parte de baixo da máquina 50

Notas para as suas receitas 51
Resolução de avarias 52
Regulamentação legal/Copyright 53
Garantia/Serviço de Apoio ao Cliente 54

RECOMENDAÇÕES PARA SUA SEGURANÇA ⚠

A Thermomix™ TM5 destina-se ao uso doméstico (bem como para aplicações similares, por exemplo, cantinas para trabalhadores em lojas, escritórios e outros locais de trabalho; casas de quinta; por parte de clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; em ambientes com serviço de Bed & Breakfast.) e está em conformidade com as normas de segurança mais modernas. Para sua segurança, leia cuidadosamente estas instruções de funcionamento antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Deve guardar o Manual de Instruções para futuras consultas. Este Manual de Instruções é parte integrante da Thermomix™ TM5, por isso deverá estar disponível num local acessível para fácil consulta sempre que a Thermomix™ TM5 for utilizada por outra pessoa pela primeira vez. As instruções de segurança principais também estão disponíveis no menu de operação da Thermomix™ TM5 (ver também página 28).

Não é aconselhável a utilização da Thermomix™ TM5 por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionados ou instruídos por alguém responsável pela sua segurança. As crianças devem ser sempre supervisionadas para assegurar que não brinquem com a Thermomix™ TM5. A Thermomix™ TM5 está em conformidade com as normas de segurança do país em que tiver sido vendida por um representante autorizado da Vorwerk. A conformidade com as normas de segurança não ficará assegurada se a Thermomix™ TM5 for usada em qualquer outro país. Assim, a Vorwerk não assume a responsabilidade por qualquer dano que daí possa resultar.

Perigo de choque elétrico

- Desligue a Thermomix™ TM5 da fonte de alimentação antes de proceder à limpeza e também se a máquina ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Thermomix™ TM5 em água. Limpe apenas com água e um pano Úmido. Não permita que entre água ou Sujeira para o interior, incluindo todo o tipo de resíduos de comida líquidos ou sólidos.
- Inspecione regularmente a Thermomix™ TM5 e respetivos acessórios, incluindo o copo e o cabo de ligação, para detectar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detectar algum dano, não utilize a Thermomix™ TM5

e contate o serviço de suporte ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.
- A Thermomix™ TM5 deve ser reparada apenas pelo serviço técnico da Vorwerk. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído pelo serviço pós-venda da Vorwerk. Os trabalhos de reparação mal feitos ou o manuseameio inadequado poderão constituir graves riscos para o utilizador e para o próprio equipamento.

Perigo de corte na lâmina

- Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.
- Não coloque as mãos na abertura da tampa do copo com a Thermomix™ TM5 em funcionamento.

Perigo de queimadura devido a respingos de alimentos quentes

- Não deverá exceder a capacidade máxima do copo de 2,2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo.
- Use a Thermomix™ TM5 somente se a tampa e o anel de vedação do copo estiverem limpos. Certifique-se que a borda do copo está sempre limpa. Examine o anel de vedação regularmente, a fim de detectar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, substitua imediatamente a tampa. Tenha atenção de que não é possível retirar o anel vedante. Se o tentar fazer, a tampa pode ficar danificada, necessitando ser imediatamente substituída.
- Não tente forçar a abertura da tampa do copo. Abra a tampa apenas quando a velocidade estiver no 0 e o mecanismo de bloqueio da tampa estiver desbloqueado.
- Nunca use o modo Turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, enquanto preparando alimentos quentes (temperatura acima de 60 °C), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Thermomix™ TM5. Nunca segure o copo medida quando estiver preparando alimentos quentes.
- Tenha cuidado com pequenos respingos de comida quente que possam escapar pela abertura na tampa do copo. Coloque o copo de medida corretamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (p. ex., marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10).
- Quando triturar alimentos quentes (com temperaturas acima de 60 °C) não pegue no copo medida nem ative o modo Turbo.
- Não use a temperatura Varoma para aquecer ou cozinhar grandes quantidades de comida.
- Quando utilizar a temperatura Varoma, selecione apenas velocidades baixas (1–6). As velocidades altas poderão provocar respingos de comida quente ou saída de líquido.
- Coloque a Thermomix™ TM5 em cima de uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento.
- Retire o copo com cuidado para não derramar o conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

Perigo de queimadura por saída de vapor e por líquidos quentes resultantes de condensação

- Certifique-se que colocou a Varoma corretamente no copo da Thermomix™ TM5.
- Tenha atenção com o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Segure a Varoma apenas pelas alças laterais.
- Nunca utilize a Varoma sem a respetiva tampa.
- Segure na tampa da Varoma de modo que o vapor que escape ou qualquer líquido quente que escorra não entre em contato com você sobretudo quando levantar a tampa. Tenha em atenção quando retira a Varoma da base pois o vapor quente continua saindo pela abertura existente na tampa do copo de mistura.
- Deverá manter as crianças afastadas da Thermomix™ TM5 quando estiver utilizando a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e dos líquidos quentes resultantes de condensação.
- Nunca encha o cesto até este transbordar. O seu conteúdo nunca deve ultrapassar a borda superior do cesto. Certifique-se de que a abertura na na tampa do copo não é preenchido por comida. Caso a abertura na tampa do copo fique bloqueada por comida e o aquecimento estiver ativo, pode ser causada uma pressão excessiva no copo e o seu conteúdo aquecido podem transbordar de forma explosiva. Neste caso, existe um grande risco de queimaduras e lesões.
- Certifique-se sempre de que a abertura na tampa do copo e algumas ranhuras da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.

Perigo de queimaduras em contato com peças quentes

- Tome as precauções necessárias para não se queimar quando manusear peças quentes.

Perigo de ferimentos pela projeção de alimentos frios

- Segure firmemente no copo medida quando estiver usando a Thermomix™ TM5 com velocidades médias (3–6) e mais altas (7–10) ou se ativar o modo Turbo a fim de picar ou bater alimentos frios.

Perigo de corte em arestas afiadas

- O visor de ecrã tátil da Thermomix™ TM5 é de vidro e pode estilhaçar, caso seja manuseado de modo inadequado.

Perigo de ferimentos por uso inadequado

- Nunca toque nas barras de bloqueio da tampa ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™ TM5. Não tente retirar o copo ou a tampa do copo à força.
- Nunca aqueça o copo vazio.
- Ligue a velocidade só quando a borboleta estiver posicionada na posição correta.
- Não selecione uma velocidade superior a 4 com a borboleta encaixada.

- Nunca utilize a espátula com a borboleta encaixada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a peça estiver encaixada na lâmina e o motor estiver a funcionando.

Perigo de ferimentos por uso de utensílios ou equipamento indevidos

- Use apenas os utensílios fornecidos com a Thermomix™ TM5 (páginas 12–13) ou acessórios originais da Vorwerk Thermomix™ ou que tenham sido aprovados para utilizar com a Thermomix™ TM5.
- Nunca utilize a Thermomix™ TM5 com acessórios concebidos para as gerações anteriores deste robô de cozinha nem com acessórios ou utensílios não fornecidos pela Vorwerk.
- Use apenas a tampa fornecida para fechar o copo.
- Use apenas o copo medida da Thermomix™ TM5 para tampar a abertura da tampa do copo. Não cubra a tampa do copo com toalhas ou outros objetos.
- Use apenas a espátula com o disco de segurança da Thermomix™ TM5 para mexer os alimentos no copo. Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.
- Feche a tampa do copo antes de inserir a espátula da Thermomix™ TM5 na abertura da tampa.

Riscos para pessoas portadoras de pacemakers

- O Chip de Receitas Thermomix™ e a interface do Chip de Receitas Thermomix™ contêm ímãs. Caso seja portador de um pacemaker, certifique-se de que mantém uma distância adequada. Avise outros utilizadores que sejam portadores de pacemakers.

Danos materiais

A Thermomix™ TM5 pode se movimentar

- Coloque a Thermomix™ TM5 numa superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo que ela não deslize. Mantenha a Thermomix™ TM5 a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que a máquina caia ao chão. Quando estiver amassando ou cortando alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que a Thermomix™ TM5 se mova. Não deixe o equipamento trabalhando sem supervisão, desta forma poderá cair da superfície de trabalho.

Objetos metálicos

- **Chip de Receitas:** nunca encoste objetos de metal, como por exemplo colheres, no local em que o Chip de Receitas da Thermomix™ TM5 entra em contato

com a máquina, desta forma poderá danificar a sua Thermomix™ TM5.

Risco de danos

- **Por vapor:** Quando utilizar a Thermomix™ TM5 com a Varoma, certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.
- **Por fontes externas de calor:** Mantenha uma distância suficiente entre a máquina e as fontes de calor externas, tais como radiadores, placas quentes, fogões, etc. Nunca coloque a Thermomix™ TM5 ou o cabo de ligação sobre qualquer fonte de calor (p. ex., placas quentes, elementos de cozinhar, fogões ou fornos) porque uma ligação não intencional dos mesmos poderá causar danos na máquina. Não coloque a Thermomix™ TM5 sobre superfícies quentes.
- **Por derramamento de ingredientes:** O copo deve ser colocado na máquina montado com a lâmina, a junta da lâmina e a base. A falta de uma das peças referidas pode causar danos na máquina devido ao escorrimento de líquidos para o seu interior. Certifique-se igualmente que a lâmina está corretamente bloqueada na base do copo, utilizando a própria base.
- **Por insuficiente esfriamento da Thermomix™ TM5:** Garanta sempre que as aberturas de ventilação na parte posterior e na parte de baixo da Thermomix™ TM5 estão livres de respingos de gordura, comida ou outros ingredientes que as possam tampar, caso contrário podem ocorrer danos na máquina. Este procedimento é particularmente importante se as aberturas de ventilação da máquina estiverem cobertas pelo acessório facultativo, rede de proteção. Certifique-se que retirou as redes de proteção antes de efetuar qualquer tipo de limpeza.
- **Por uso impróprio:** Use a Thermomix™ TM5 com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um eletricista. A voltagem e a frequência da corrente elétrica devem corresponder aos dados na placa de identificação (afixada na base da Thermomix™ TM5).
- **Por corrosão:** Certifique-se que os pinos de contato do copo estão completamente secos após lavar o copo à mão ou na máquina de lavar louça, para evitar a entrada de umidade na Thermomix™ TM5 através dos pinos.

DADOS TÉCNICOS

Símbolo/Marcação de conformidade	
Motor	Motor Vorwerk, livre de manutenção, de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W. Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10700 rpm (velocidade de mistura de 40 rpm). Regulagem especial da velocidade (modo amassar) para preparação de massa. Proteção eletrónica do motor para evitar sobrecargas.
Sistema de aquecimento	Consumo elétrico 1000 W. Protegido contra super aquecimento.
Balança incorporada	Intervalo de pesagem de 5 a 3000 g em incrementos de 5 g (até máx. de 6,0 kg). –5 a –3000 g em incrementos de 5 g (até máx. de –6,0 kg).
Corpo da máquina	Material plástico de alta qualidade.
Copo	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima de 2,2 litros.
Alimentação	Apenas para corrente alternada de 220–240 V 50/60 Hz ou 110–127 V 60 Hz (ver detalhes). Consumo de potência máximo 1500 W (tensão 220 V) ou 1400 W (tensão 127 V). Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento.

Dimensões e peso
Thermomix™ TM5

Excl. Varoma		**Varoma**	
Altura	34,1 cm	Altura	13,1 cm
Largura	32,6 cm	Largura	38,3 cm
Profundidade	32,6 cm	Profundidade	27,5 cm
Peso	7,95 kg	Peso	0,8 kg

INTRODUÇÃO

Caro Cliente,

Parabéns por ter escolhido a Thermomix™ TM5.

Durante uma demonstração da Thermomix™ TM5, teve a oportunidade de observar de perto o que chamamos «de revolução na sua cozinha». Um Agente Credenciado Thermomix™ TM5 fez-lhe uma demonstração de todas as opções oferecidas por este máquina e com ela pode constatar que o manuseio da Thermomix™ TM5 é rápido e fácil.

Agora está seguramente ansioso por finalmente poder experimentá-la, para ver como é que a sua nova e fiel parceira vai tornar a sua cozinha mais rápida, fácil e segura. Cozinhar com a Thermomix™ TM5 permite-lhe poupar tempo que pode aproveitar para outras atividades.

O manual de instruções permite-lhe adaptar-se à nova Thermomix™ TM5 passo a passo. Leia-o cuidadosamente. A cada passo verá igualmente que, ao conceber este produto de alta qualidade, tivemos a preocupação de satisfazer os interesses e as necessidades dos nossos clientes.

A facilidade de compreensão passo a passo do modelo das nossas receitas, permite-lhe preparar todas as refeições e pratos sem elevados conhecimentos culinários.

Desejamos a você sua família e amigos, o máximo proveito e divertimento com a nova Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

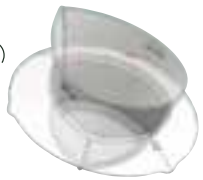
Vorwerk International Strecker & Co.
INFINITO COMERCIO, IMPORTACAO, EXPORTACAO
E SERVICOS LTDA
AV ENGENHEIRO LUIZ CARLOS BERRINI 1694/1700
ANDAR 15 CONJ 1508
04.571-000 CIDADE MONCOES – SÃO PAULO – SP

09.221.014/0001-00.

A THERMOMIX™ TM5

Depois de abrir a embalagem, certifique-se que todos os acessórios da Thermomix™ estão incluídos. Estes acessórios são:

- A Thermomix™ TM5, incluindo o copo e a tampa
- Cesto
- Borboleta
- Copo medida
- Espátula
- Varoma
- Livro base da Thermomix™ TM5
- Chip de Receitas da Thermomix™ TM5
- Manual de instruções



① Base da Thermomix™ TM5
② Copo
③ Base do copo
④ Anel vedante da lâmina
⑤ Lâmina
⑨ Tampa do copo
⑩ Borboleta
⑪ Espátula
⑫ Cesto
⑬ Copo medida

⑭ Chip de Receitas da Thermomix™ TM5
⑮ Sensor da tampa
⑯ Botão de programação
⑰ Alça

Varoma

⑥ Tampa da Varoma
⑦ Tabuleiro da Varoma
⑧ Recipiente Varoma

ANTES DE UTILIZAR A THERMOMIX™ TM5

Parabéns por ter adquirido a Thermomix™ TM5.

Antes de utilizar a Thermomix™ TM5 (Denominada simplesmente "Thermomix™") pela primeira vez, assista a uma entrega com um Agente credenciado da Thermomix™ e familiarize-se com a mesma.

Antes de utilizar a Thermomix™

Certifique-se que a Thermomix™ está colocada numa superfície limpa, sólida e nivelada, de modo que não deslize. Recomendamos que mantenha a Thermomix™ sempre no mesmo local na cozinha, de forma a poder utilizá-la facilmente. Limpe cuidadosamente a Thermomix™ antes de utilizá-la pela primeira vez. Siga as instruções indicadas no capítulo sobre limpeza (página 46). Retire a película de proteção da tela.

Como instalar corretamente o copo

Instale o copo com a alça virada para a frente e fixe-a suavemente na posição ①.

O copo estará corretamente instalado se a alça estiver virada para a frente, tal como ilustrado na figura ①, e se o próprio copo estiver fixo de modo seguro à Thermomix™. Para fechar corretamente o copo, coloque a tampa do copo verticalmente sobre o copo ②. A tampa fecha automaticamente quando o motor é ativado.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a respingos de alimentos quentes

- Não tente forçar a abertura da tampa do copo. Abra a tampa apenas quando o seletor apontar para a posição de tampa aberta e os alimentos ou líquidos no copo da Thermomix™ estiverem parados.

Perigo de ferimentos

- Nunca toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™.

Como retirar a lâmina

Para retirar a lâmina: com uma mão, segure o copo pela alça, com a outra mão rode a base do copo 30 graus para a direita e puxe a base do copo para baixo ③. Com cuidado, segure a parte superior da lâmina e retire-a juntamente com o seu anel vedante ④.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte da lâmina

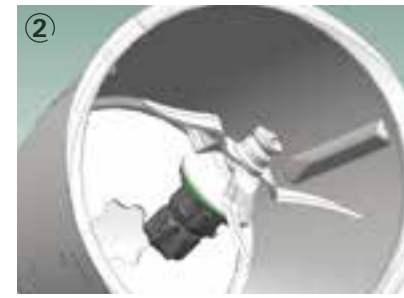
Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.

IMPORTANTE

Tome as devidas precauções para evitar que a lâmina caia acidentalmente.

Como encaixar a lâmina

Para voltar a colocar a lâmina, pouse a base do copo numa superfície plana e nivelada, pouse o copo por cima da base e segure a alça com firmeza. Em seguida, encaixe a lâmina na abertura do fundo do copo ① ② até que o anel vedante da lâmina esteja em contato com o fundo do copo. Para terminar, rode a base do copo 30 graus para a direita para bloquear a lâmina ③. Certifique-se que a lâmina está correctamente encaixada antes de pôr a Thermomix™ em funcionamento.



⚠ CUIDADO

Risco de dano por respingos de ingredientes

Certifique se que o anel de vedação da lamina está fixado a lâmina. Se o anel estiver danificado os ingredientes podem vazar e danificar a Thermomix™.

NOTA

Risco de danos por derramamento de ingredientes

Garanta que o anel de vedação da lâmina está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, os ingredientes ao serem processados ou cozidos poderão escorrer para o interior da Thermomix™ e danificá-la.

ACESSÓRIOS

Antes de utilizar a Thermomix™, gostaríamos de lhe apresentar os seus acessórios mais pormenorizadamente. Estes acessórios são prova de um design bem desenvolvido. Todas as peças foram concebidas de forma inteligente e com vários objetivos.

Copo

No interior e no exterior do copo existem marcas que indicam o nível de enchimento ④. Cada marca corresponde a 0,5 litros. A capacidade máxima do copo é de 2,2 litros ⑤.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a respingos de alimentos quentes

- Não deverá exceder a capacidade máxima do copo de 2,2 litros de alimentos e/ou líquidos.
- Utilize as marcas de graduação do copo.

Base do copo

A base do copo ⑥ é utilizada para fixar ou soltar a lâmina no interior do copo. O copo inteiro pode ser colocado sobre qualquer superfície de trabalho. Não é necessário colocar nenhuma proteção ou apoio por baixo do copo.

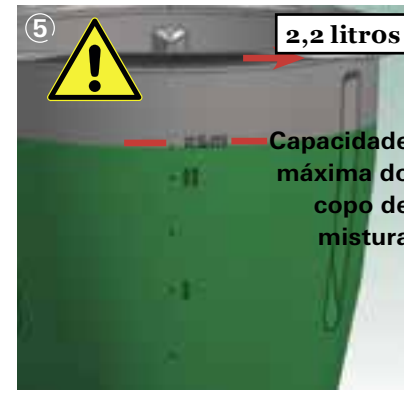
IMPORTANTE

A base do copo deverá rodar até ao fim de forma a ficar bloqueada. Se a parte inferior não ficar bem instalada, poderá danificar outras peças da Thermomix™.

Se a base do copo se encontrar danificada, poderá danificar outras peças da Thermomix™.

NOTA

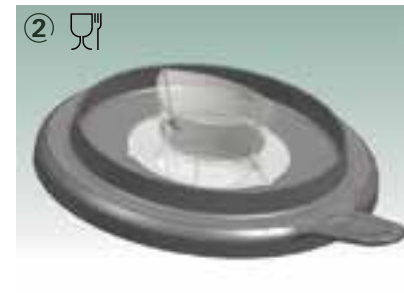
A comida processada poderá escorrer do copo para o interior do aparelho.



Tampa do copo

A tampa do copo (1) é utilizada para fechar o mesmo. Por razões de segurança, a Thermomix™ não funciona até que a tampa esteja colocada e corretamente bloqueada. Nunca tente forçar a abertura da tampa quando o aparelho estiver bloqueado.

A tampa do copo está bloqueada através do mecanismo de bloqueio automático. Este mecanismo consiste em duas barras de bloqueio, que seguram a tampa, e um sensor localizado na parte superior da Thermomix™, entre as barras de bloqueio. Certifique-se que este sensor é mantido limpo.



Irá reparar que existe um intervalo de tempo desde que o motor para até ao desbloqueio do mecanismo de bloqueio. Este intervalo está relacionado com a velocidade e serve para evitar respingos de ingredientes se o copo estiver cheio até à capacidade máxima.

⚠ ATENÇÃO

Tampa do copo

- Use apenas a tampa fornecida para fechar o copo.
- Examine o anel de vedação regularmente, a fim de detectar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, substitua imediatamente a tampa. Não é possível separar o anel de vedação da tampa do copo nem substituir apenas o anel.

Perigo de ferimentos

- Nunca toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™.

Copo medida

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a respingos de alimentos quentes

- Tenha atenção que podem escapar pequenos respingos de comida quente pela abertura na tampa do copo. Coloque o copo de medida corretamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (p. ex., marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, Turbo).
- Não obstrua a tampa do copo com toalhas ou objetos semelhantes.
- Coloque sempre o copo de medida corretamente na abertura da tampa do copo e assegure-se de que este não está a ser empurrado pelo conteúdo do cesto.
- Caso a abertura na tampa do copo fique bloqueada por comida e o aquecimento estiver ativo, pode ser causada uma pressão excessiva no copo e o seu conteúdo aquecido podem transbordar de forma explosiva. Neste caso, existe um grande risco de queimaduras e lesões.

O copo de medida é uma peça com inúmeras funções: é uma tampa para fechar a abertura da tampa do copo e evitar perdas de calor, bem como para evitar que os alimentos que estão sendo cozidos possam respingar ou transbordar.

O copo de medida pode ser utilizado para medir ingredientes. Para além da marca de 100 ml, tenha em atenção que um copo medida cheio até ao topo contém 140 ml e 50 ml quando cheio até à ranhura do meio.

Coloque sempre o copo medida na abertura da tampa do copo com a abertura virada para cima (2).

Se pretender adicionar um pouco de líquido, não é necessário retirar o copo medida da máquina. Verta simplesmente o líquido na tampa e aguarde que este escorra gradualmente para dentro do copo.

Para adicionar ingredientes através da abertura na tampa do copo, levante o copo medida e coloque-os no copo.

Cesto

O cesto da Thermomix™ é fabricado em plástico de alta qualidade. É uma peça com várias funções:

- Coador de sucos de frutas e vegetais. Triture e faça purê na Thermomix™, em seguida insira o cesto no copo e use-o como coador para retirar o líquido. Quando deitar o suco utilize a espátula para segurar no cesto (3).
- Para cozinhar acompanhamentos como arroz, legumes ou batatas.
- Os alimentos delicados como almôndegas de carne e de peixe, que não devem ser preparados no copo, deverão ser colocados no cesto.

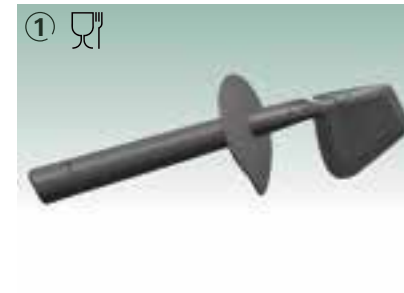
Retirar o cesto requer pouco esforço: coloque a espátula no encaixe do próprio cesto (4) e levante-o (5). A espátula pode ser retirada em qualquer altura.

- Os pés existentes na parte inferior do cesto (6) permitem que o líquido escorra dos alimentos que estão no interior do cesto.
- No caso de pretender reduzir o líquido dos alimentos (p. ex., molhos), coloque o cesto em cima da tampa do copo (7) em vez do copo medida.

⚠ ATENÇÃO

- Nunca encha o cesto até este transbordar. O seu conteúdo nunca deve ultrapassar a borda superior do cesto. Certifique-se de que a abertura na na tampa do copo não é preenchido por comida. Caso a abertura na tampa do copo fique bloqueada por comida e o aquecimento estiver ativo, pode ser causada uma pressão excessiva no copo e o seu conteúdo aquecido podem transbordar de forma explosiva. Neste caso, existe um grande risco de queimaduras e lesões.

Espátula



A espátula (1) é outro exemplo do design inteligente da Thermomix™.

- A espátula da Thermomix™ é o único utensílio que pode ser utilizado para misturar ou mexer os ingredientes no interior do copo (2). Insira a espátula no copo através da abertura existente na tampa. O disco de segurança assegura que a espátula não fica presa na lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula enquanto cozinha, escorre ou corta os alimentos.
- A espátula deve ser utilizada para raspar todos os ingredientes do copo. A ponta da espátula tem a forma exata para caber entre a lâmina e a parede do copo.
- A espátula possui um disco de segurança com uma forma especial para garantir que não role sobre a superfície de trabalho.
- Quando estiver coando sucos de frutos ou vegetais, utilize a espátula para segurar o cesto na posição correta.
- Retirar o cesto não requer esforço se utilizar a espátula (veja a página 19, foto (4)).

Utilizar a espátula no lado oposto da área de corte das facas da lâmina. A sua utilização na área de corte danifica a ponta da espátula.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de ferimentos por uso de utensílios indevidos

- Use apenas a espátula com o disco de segurança, fornecida com a Thermomix™, para mexer os alimentos no copo.
- Feche a tampa do copo antes de inserir a espátula na abertura da tampa do copo.
- Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.

Borboleta

- A borboleta ③ (aqui, encaixada na lâmina) ④ irá ajudá-lo a obter melhores resultados quando quiser bater creme de leite ou claras em neve. É igualmente o utensílio ideal para a preparação de pudins ou molhos cremosos.
- Ao ferver leite ou ao preparar pudins ou molhos, a borboleta proporciona um movimento constante dos ingredientes. Este movimento evitará que os alimentos se peguem.

É fácil encaixar e desencaixar a borboleta: encaixe a borboleta tal como ilustrado na figura ⑤ e rode ligeiramente para a esquerda. Deste modo, a borboleta deverá ficar encaixada na lâmina, não sendo possível retirá-la puxando na vertical. A sua extremidade arredondada assegura a fácil remoção. Para retirar a borboleta, pegue na extremidade arredondada e levante-a em movimentos rotativos em ambos os sentidos.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de ferimentos por uso inadequado

- Acione o seletor apenas depois de ter encaixado a borboleta na parte superior da lâmina.
- Não selecione uma velocidade superior a 4 quando a borboleta estiver encaixada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a lâmina estiver em movimento e a borboleta estiver encaixada.

Varoma

A Varoma (1) é constituída por três partes (2):
- Um recipiente Varoma (fundo)
- Um tabuleiro Varoma (meio)
- Uma tampa Varoma (topo)

Todos os elementos são fabricados em plástico de alta qualidade, próprio para alimentos.

NOTA

- Guarde sempre a Varoma com a tampa colocada (1).
- Use a Varoma apenas com a Thermomix™ (não indicada para micro-ondas, forno ou outros aparelhos).

Como combinar as diferentes partes da Varoma

Pode utilizar a Varoma em qualquer uma das seguintes combinações:

Combinação 1:
Recipiente Varoma mais tabuleiro Varoma e tampa (2).
Esta é a melhor combinação para cozinhar diferentes alimentos, p. ex., vegetais com carne ou peixe.

Combinação 2:
Recipiente Varoma mais tampa Varoma (3).
Esta é a melhor combinação para cozinhar grandes quantidades do mesmo alimento, p. ex. vegetais, batatas ou grandes pedaços de carne ou salsichas.

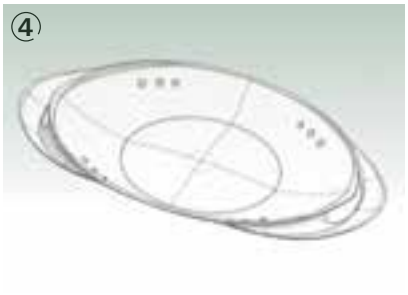
⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quente.
Nunca utilize a Varoma sem a respectiva tampa.

IMPORTANTE:

Se a tampa da Varoma não for corretamente colocada, o vapor escapará e os alimentos no interior da Varoma não ficarão adequadamente cozidos.

A melhor forma de utilizar a Varoma



A Varoma é um acessório concebido para a Thermomix™ e só pode ser utilizado com a mesma. Antes de cozinhar a vapor com a Varoma deverá preparar corretamente a Thermomix™.

Passo 1: Preparara Thermomix™
Coloque o copo na Thermomix™. Encha-o com, pelo menos, 0,5 litros (500 g) de água para 30 minutos de cozimento a vapor. Se utilizar o cesto, coloque-o dentro do copo e junte os ingredientes, p. ex., batatas ou arroz. Coloque a tampa.

Para dar um sabor diferente pode utilizar uma mistura de vinho e água ou caldos de vegetais em vez de água.

Passo 2: Encher a Varoma
Coloque a tampa ao contrário em cima da superfície de trabalho ④ e coloque o recipiente Varoma sobre esta – deverá encaixar precisamente nas ranhuras. Coloque os alimentos no recipiente Varoma ⑤. Tenha em atenção que algumas ranhuras deverão permanecer desobstruídas, para que o vapor se espalhe uniformemente. À medida que for enchendo a Varoma, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozimento mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozimento em cima.
A tampa da Varoma posta por baixo do recipiente Varoma evitará que o líquido dos vegetais lavados, fruta madura, da carne crua ou do peixe molhe a superfície de trabalho.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quente.

- Certifique-se sempre que a abertura na tampa do copo e algumas ranhuras da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.
- Certifique-se que coloca a Varoma corretamente sobre o copo da Thermomix™.

Quando utilizar o tabuleiro da Varoma, coloque-o no recipiente Varoma. Certifique-se que o tabuleiro da Varoma está encaixado de forma ajustada, sem esforço e simétrica. Só depois deverá colocar os alimentos ①.
Coloque a Varoma na posição correta, sobre o copo (sem o copo medida), de modo que fique bem encaixada ②.

Coloque a tampa da Varoma por cima. Esta deve ficar encaixada de forma ajustada e simétrica, de forma a selar a Varoma, não permitindo que o vapor se escape.

IMPORTANTE:

Nunca deixe o copo medida na tampa do copo quando usado em conjunto com a Varoma.
Se a tampa da Varoma não ficar bem posicionada, não acumulará vapor suficiente para cozinhar. Isto irá atrasar o processo de cozimento.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quentes.

- Tenha em atenção que o vapor escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Deverá manter as crianças afastadas da Thermomix™ quando estiver utilizando a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e da água de condensação quentes.

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

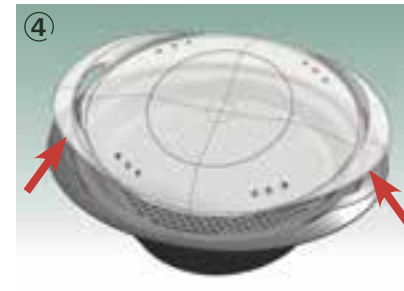
- Quando utilizar temperaturas acima de 60 °C, selecione apenas velocidades baixas (🥄 – 6). Velocidades mais altas poderão provocar respingos de comida quente ou saída de líquidos.

Passo 3: Cozinhar a vapor com a Varoma ③
Basta selecionar o tempo pretendido e a temperatura Varoma, usando a definição do tempo e a definição da temperatura. O processo de cozinhar a vapor tem início ao ajustar para uma velocidade entre (🥄 – 6). Nesse momento, o temporizador começa a funcionar. A água ou os ingredientes líquidos dentro do copo começam a ferver, produzindo vapor quente. O vapor passa pela abertura na tampa do copo para a Varoma. Os alimentos são cozidos delicadamente no vapor quente. Atenção: a temperatura máxima na Varoma é de 120 °C, de acordo com os ingredientes usados (p. ex., óleo).

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor ou por líquidos quentes resultantes de condensação

- Segure a Varoma apenas pelas alças laterais.
- Segure na tampa da Varoma para que o vapor que escapa ou qualquer líquido quente que escorra não entre em contato com você quando levantar a tampa.
- Tenha em atenção que, quando retira o recipiente Varoma, o vapor quente continua saindo pela abertura existente na tampa do copo.



Quando os ingredientes estiverem cozidos ou para verificar se estão, selecione a velocidade zero tocando no seletor da tela Home e virando o seletor para a esquerda. Para abrir a Varoma, incline ligeiramente a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás ④. Preste atenção para deixar que a água da condensação escorra para o interior da Varoma segurando a tampa ao centro em cima da Varoma. Em seguida, retire e coloque a tampa da Varoma virada ao contrário sobre a superfície de trabalho.
Levante o recipiente Varoma juntamente com o tabuleiro da Varoma, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado escorra para o interior do copo. A seguir, coloque o tabuleiro da Varoma e a Varoma sobre a tampa.

Utilizar a Varoma

A descrição explica claramente como é fácil utilizar a Varoma. Observe as seguintes regras básicas ao utilizar a Varoma:

- Utilize água em quantidade suficiente no copo.

IMPORTANTE:

30 minutos de cozimento a vapor requerem 0,5 litros (500 g) de água. A cada 15 minutos adicionais, é necessário juntar 250 g de água.

- O recipiente e o tabuleiro da Varoma possuem um padrão homogêneo de pequenas ranhuras que garantem uma distribuição homogênea do vapor na Varoma.
- Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo que o maior número possível de ranhuras fique «livre». Dispor os alimentos de uma forma não compacta é habitualmente suficiente para garantir este efeito.
- É possível cozinhar alimentos de diferentes consistências e durezas ao mesmo tempo. Coloque os alimentos que exigem um tempo de cozimento mais longo em baixo e os alimentos que exigem um tempo de cozimento mais reduzido em cima, por exemplo, peixe no tabuleiro e vegetais no recipiente Varoma.
- Os vegetais cozinharão mais uniformemente se cortados em pedaços do mesmo tamanho. Os tempos de cozimento indicados são aproximados, o tempo de cozimento real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes, bem como das suas preferências pessoais.
- Unte o tabuleiro e o recipiente da Varoma de modo a garantir que alimentos como carne, peixe e massas não peguem.
- Não queira tornar os seus molhos e sopas mais espessos até estes estarem totalmente cozidos. Os ingredientes que utilizar para «engrossar» o molho podem fazer com que o vapor não se forme de modo homogéneo no copo e, deste modo, atrasar o processo de cozimento geral.
- Poderá usar a tampa da Varoma, virada ao contrário, como coletor de líquidos do tabuleiro da Varoma (1).

UTILIZAR A THERMOMIX™

Início do funcionamento da Thermomix™

Puxe com delicadeza o cabo elétrico para fora do compartimento e ligue-o a uma tomada de corrente. Pode escolher o comprimento de cabo que desejar, até o máximo de 1 m. Se não necessitar de todo o comprimento do cabo, deixe a parte que não necessita no interior da Thermomix™, para evitar cabos «emaranhados»! Verifique se o cabo não fica em esforço, para que a balança funcione corretamente. Não deixe que a Thermomix™ fique em cima do cabo. Se isso acontecer, a máquina não ficará apoiada firmemente sobre a superfície, e a balança não fará pesagens corretas. Agora a Thermomix™ está pronta para ser utilizada.

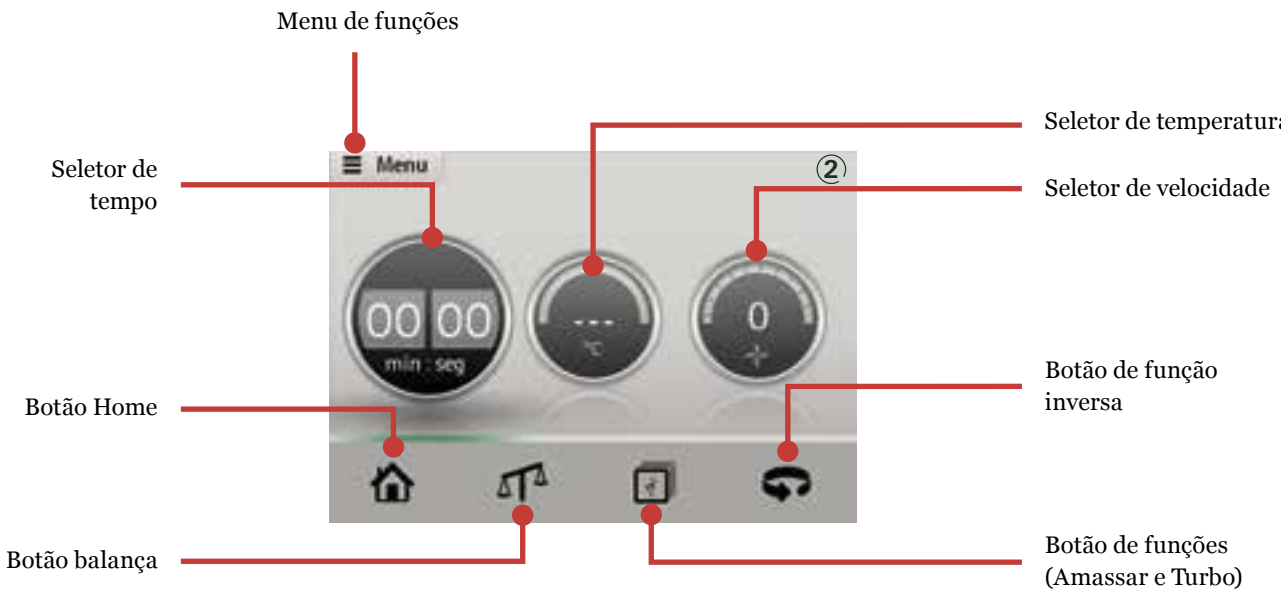
Pressione o botão de programação para ligar a Thermomix™. Em seguida, será exibida a tela Home ②.

Pressione o botão Home para regressar a tela Home a partir das várias opções do menu. É possível redefinir os seletores de tempo, temperatura e velocidade na Home, bastando, para tal, pressionar e manter pressionado o ícone Home. Mantenha a Thermomix™ sempre no mesmo local na cozinha, de forma a poder utilizá-la sempre que for necessário.

NOTA:

A Thermomix™ pode-se movimentar
Coloque a Thermomix™ sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo que ela não deslize. Mantenha o aparelho a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que caia da bancada da cozinha.

Risco de danos por vapor
Quando utilizar a Thermomix™ e/ou a Varoma certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.



Desligar a Thermomix™

Para desligar a Thermomix™, pressione e mantenha pressionado o botão de programação (⑯, página 12) até aparecer a mensagem que a Thermomix™ está desligando. Pode libertar o botão assim que for exibida esta mensagem.

⚠ ATENÇÃO

Embora a Thermomix™ possua dispositivos de segurança, este aparelho aquece alimentos a uma temperatura até 120 °C e mistura-os com uma lâmina que roda a uma velocidade até 10.700 rotações por minuto. Durante o processo de preparação da comida, ocorrem determinados efeitos físicos que, certamente, já conhecerá das suas panelas e fogões, como, por exemplo, o transbordar do leite a ferver. Estes efeitos físicos não podem ser evitados. Por esse motivo, aconselhamos que cuide e manuseie a Thermomix™ de modo adequado.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte em arestas afiadas

O visor da Thermomix™ é de vidro e pode estilhaçar, caso seja manuseado de modo inadequado.

Recomendações para sua segurança

Leia cuidadosamente estas recomendações de segurança quando utilizar a Thermomix™ pela primeira vez. Para rever os temas mais relevantes, basta selecionar as “Notas de segurança” no menu Thermomix™ ①.

Pesar ingredientes na Thermomix™

Pressione o botão da balança para ativar a função de balança integrada da Thermomix™ ②. Pode pesar ingredientes diretamente no copo e na Varoma. Para usar a balança, proceda da seguinte forma:

Passo 1: Insira o copo.
Passo 2: Toque no botão da balança.
Passo 3: Coloque o primeiro ingrediente (3 kg, no máximo) e verifique a quantidade no visor.
Passo 4: Se pretender adicionar mais ingredientes, toque no ícone "Tara" e adicione o próximo ingrediente. Quando terminar de pesar o último ingrediente, toque no ícone "Ok" ③.

Repita estes passos quantas vezes forem necessárias até um peso máximo de 6 kg. A variação para um peso de 3,0 kg é de +/– 30 g.

IMPORTANTE:

Ao efetuar a pesagem, não toque nem encoste nada à Thermomix™ e certifique-se que não há nenhum objeto nem nada por baixo do aparelho. Certifique-se também que o cabo eléctrico não está em tensão (esticado).

Outras informações importantes sobre a balança

A função de balança funciona de 5 g a 6 kg, em fases de 2 vezes 3 kg. Quando estiver pesando ingredientes utilizando a função de balança, adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos antes que a balança apresente o peso correto.

Se retirar um ingrediente do copo, a balança indicará um valor negativo, de acordo com o peso do ingrediente retirado.

Quando utilizar a função de pesagem para adicionar ingredientes, não adicione mais de 3 kg de cada vez. Se adicionar mais de 3 kg de cada vez, será exibida uma mensagem de sobrecarga.

Antes de pesar ou utilizar a função de balança, toque sempre primeiro no botão da balança. Desta forma irá aumentar a precisão da balança. Tenha cuidado para não deslocar a Thermomix™ durante o processo de pesagem. Se a função de balança não for usada durante mais de 15 minutos, a Thermomix™ desliga-se automaticamente. Se tocar novamente no botão da balança antes do aparelho se desligar, os 15 minutos começam novamente a contar. Pesar enquanto a Thermomix™ está funcionando: pode pesar ingredientes enquanto o motor está funcionando apenas até à velocidade 4. Esta função é possível apenas quando o conteúdo do Thermomix™ permite um funcionamento suave e livre de tremores.

A balança digital pesa em porções de 5 gramas. Se a quantidade do ingrediente colocada no copo for inferior a 5 gramas, a balança não assume o peso colocado no copo.

Trabalhar com a Thermomix™ a partir da tela Home

Barras de bloqueio

Passo 1: Definir o tempo
Toque no visor do temporizador e use o seletor para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos.

Selecione o tempo entre 0 a 1 minuto em intervalos de 1 segundo,
1 a 5 minutos em intervalos de 10 segundos,
5 a 20 minutos em intervalos de 30 segundos,
20 a 99 minutos em intervalos de 60 segundos.

Passo 2: Definir a temperatura
Toque no seletor de temperatura e use-o para definir a temperatura pretendida para aquecer ou cozinhar os ingredientes no copo. Se não pretender aquecer, ignore este passo. Tenha em consideração que a função de aquecimento da Thermomix™ permanece inativa se não definir um tempo de funcionamento.

Passo 3: Iniciar o funcionamento da Thermomix™
Toque no seletor, usando-o para definir a velocidade pretendida. Assim que tiver definido a velocidade, o mecanismo de bloqueio (1) bloqueará a tampa e o tempo predefinido começará a contar até 00:00, em intervalos de 1 segundo. No modo de mistura a frio, a velocidade de mistura desliga-se automaticamente assim que o tempo predefinido é atingido. O sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. De acordo com a velocidade predefinida, o mecanismo de bloqueio libertará a tampa apenas após alguns segundos, para assegurar que não há derrame de líquidos. Após aquecer e cozinhar os alimentos, a Thermomix™ no modo de mistura a quente tem um comportamento diferente do modo de mistura a frio. Assim que o tempo predefinido termina, a lâmina continua a mexer suavemente durante 8 segundos para ajudar a evitar que o conteúdo queime na base do copo. Após os 8 segundos adicionais, o motor da Thermomix™ para e o sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. Note que não é necessário esperar que terminem os 8 segundos, em alternativa, pode parar a sua Thermomix™ manualmente em qualquer altura durante esses 8 segundos.

IMPORTANTE:
Só é possível aquecer e cozinhar se tiver sido determinado um período de tempo.

⚠ ATENÇÃO
Antes de usar a Thermomix™, certifique-se sempre que o anel de vedação está corretamente colocado na lâmina. Se usar o equipamento sem a lâmina, o anel de vedação da lâmina ou a base do copo, o aparelho pode ficar danificado.

⚠ ATENÇÃO
Nunca toque nas barras de bloqueio nem na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™.

Ajuste do tempo

É possível alterar o tempo predefinido em qualquer altura enquanto prepara a receita. Toque no seletor de tempo, se este ainda não estiver ativo, e gire o botão de programação para a direita para aumentar o tempo ou para a esquerda para reduzir. Se necessitar parar a confecção da receita antes do tempo predefinido terminar, como por exemplo para verificar o cozimento, pode fazê-lo da seguinte forma: pressione o botão de programação e, em seguida, toque no seletor de velocidade para o ativar e gire o botão de programação para a esquerda. O temporizador para e a contagem decrescente reinicia-se assim que for selecionada nova velocidade.

Se o tempo não estiver predefinido e o motor for ativado, a Thermomix™ para automaticamente após um período máximo de 90 minutos, após o que será emitido um sinal sonoro.

⚠ ATENÇÃO

Retire o copo com cuidado para não derramar o conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

Seletor de temperatura

É possível definir a temperatura num intervalo entre 37 °C e 120 °C. A temperatura pretendida é indicada no centro do seletor de temperatura, em algarismos grandes. A temperatura do copo é indicada ao longo da margem superior do seletor de temperatura, numa escala de cores que vai do azul ao vermelho. A temperatura real do copo também é exibida em algarismos menores entre a temperatura pretendida e a escala de cores (1).

As temperaturas predefinidas e reais exibidas são apenas valores aproximados. Se não pretende aquecer ou cozinhar alimentos, certifique-se sempre que o valor da temperatura predefinida está definido como "---". Em alternativa, desligue a função de aquecimento tocando no seletor de temperatura e gire o botão de programação para a esquerda para "---". Assim, evitará que os ingredientes aqueçam inadvertidamente no copo, caso tenha sido predefinido um tempo de funcionamento. A função de aquecimento só será ligada se tiver sido predefinido um tempo de funcionamento no seletor de tempo.

A Thermomix™ também utiliza LED no corpo da máquina para indicar se a máquina está preparando pratos frios (luz verde intermitente) ou quentes (luz vermelha intermitente a partir do momento em que o copo atinge a temperatura de 55 °C – 60 °C) (2).

Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3

As velocidades 2 e 3 foram concebidas para o aquecimento suave. Ao selecionar estas velocidades, a temperatura aumentará mais lentamente do que na velocidade 1 ou inversa, o que permite um aquecimento gradual de ingredientes sensíveis.

Início suave (acima de 60 °C/140 °F)
Se a função Turbo for ativada ou se o motor arrancar enquanto a temperatura no copo de mistura for de 60 °C ou superior, um sistema eletrónico evitará que os alimentos sejam projetados para o exterior aumentando a velocidade lentamente. Este início suave só funcionará se os alimentos tiverem sido aquecidos na Thermomix™, pois só neste caso o sensor de temperatura é capaz de medir a temperatura atual e ativar o início suave em conformidade. Se desejar utilizar a Thermomix™ para cozinhar alimentos que não tenham sido aquecidos no aparelho, p. ex., preparar um molho com os sucos quentes de uma carne preparada fora da Thermomix™, deverá sempre aumentar a velocidade lenta e gradualmente.

Regulação da temperatura da Varoma

Se a opção de temperatura Varoma ③ estiver ativa, podem ser alcançadas temperaturas até 120 °C (248 °F) dependendo dos ingredientes usados, p. ex., óleo. Note que o valor da temperatura atual mudará para "Varoma" a partir do momento em que o copo atinja a temperatura de 100 °C, necessária para cozinhar a vapor. A escala de cores continuará a mostrar a temperatura atual do copo (100 °C – 120 °C). Em 15 minutos, à temperatura Varoma, evaporam-se 250 g de água ou líquidos à base de água. A temperatura Varoma é usada para cozinhar a vapor (ver páginas 22 – 26) e reduzir o líquido em excesso de alguns cozidos. Para saltear ingredientes, a temperatura recomendada é de 120 °C. Esta temperatura só é atingida quando a maior parte da água contida nos alimentos tiver evaporado.

IMPORTANTE:
Nunca aqueça o copo vazio.

Seletor de velocidade

Para escolher a velocidade pretendida, toque no seletor de velocidade e rode o botão de programação para a direita. Tem à sua escolha as seguintes velocidades:

Designação	Nível de velocidade	Rotações/mín.
Velocidade colher		40
Mexer	1–3	100–500
Picar/homogeneizar	4–10	1100–10200
Função Turbo	Turbo	10700

Velocidade colher

A velocidade colher ④ pode ser selecionada utilizando o botão de programação. Com este modo, os alimentos são mexidos lentamente como se os mexesse em uma panela. Se esta definição estiver selecionada, os alimentos não são cortados e ficarão em pedaços grandes.

Mexer

Utilize as velocidades baixas 1–3 para mexer suavemente. Esta velocidade reduzida é ideal quando cozinha.

Picar/homogeneizar

Utilize a gama de velocidades de 4 a 10, para picar alimentos, para misturar e homogeneizar. Certifique-se sempre que regula a velocidade lentamente para o valor desejado, com o copo de medida encaixado na abertura da tampa do copo. Assim evita que os alimentos que deseja cortar sejam projetados para o exterior.

⚠ AVISO

Não coloque as mãos na abertura da tampa do copo com a Thermomix™ em funcionamento.

Função Turbo

Utilize a função Turbo para trabalhar com a Thermomix™ na velocidade máxima. Para ativar a função Turbo, toque no botão de funções ① e selecione Turbo ②. Na tela Turbo ③, selecione o tempo de homogeneização pretendido, entre 0,5 a 2 segundos, tocando na tela e em seguida rode o botão de programação. Por exemplo, se quiser um corte mais grosso de maiores quantidades de alimentos, ative o botão Turbo 3 a 4 vezes durante 0,5 segundos e, se necessário, repita. O resultado que obterá deste procedimento serão alimentos cortados uniformemente. A função Turbo também pode ser utilizada quando o motor já está em funcionamento; esta função desativa-se automaticamente quando a temperatura no copo é superior a 60 ºC ou quando está ativada a função Amassar.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor ou líquidos quentes resultantes de condensação

- Nunca ative a função Turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, quando estiver preparando alimentos quentes (temperatura acima de 60 °C), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Thermomix™. Nunca segure o copo de medida enquanto estiver preparando alimentos quentes.
- Retire o copo com cuidado para não derramar o seu conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

IMPORTANTE:

Para homogeneizar os ingredientes a uma temperatura superior a 60 °C, p. ex., ao preparar um molho a partir de sucos quentes de uma carne preparada fora da Thermomix™, deverá sempre aumentar a velocidade lenta e gradualmente.

Função inversa da lâmina

Selecione para inverter o sentido de rotação da lâmina ④.
Selecionando esta função, pode inverter a rotação da lâmina da direita para a esquerda em qualquer velocidade, exceto na função Turbo. A operação inversa é indicada pelo símbolo correspondente exibido no visor ou espere que o tempo selecionado chegue ao fim e que função inversa seja automaticamente desligada.
Esta operação destina-se a mexer suavemente alimentos delicados que não devem ser cortados.

Função Amassar

Utilize a função Amassar para preparar massas lêvedas ou massa para pão. Para ativar a função Amassar, pressione o botão de funções ⑤ no visor e selecione o ícone da função Amassar ⑥. Na parte superior da tela, será exibida uma mensagem para confirmar a seleção. Em seguida, aparecerá uma espiga de milho na tela indicando que a função Amassar foi selecionada. Poderá ativar a função Amassar pressionando o seletor e girando-o com ou sem predefinição do tempo.
A operação alternada efetuada enquanto a massa é misturada para a direita e para a esquerda assegura um processamento homogêneo da massa no copo de mistura.
Para desativar a função Espiga, pressione novamente o botão de funções.
Na parte superior do ecrã, será exibida uma mensagem para confirmar a seleção.
A função Amassar só está disponível se o copo tiver frio, depois de cozinhar, e tiver descido a uma temperatura abaixo dos 60 °C (140 °F). Se a temperatura for mais elevada, não é possível iniciar a função Amassar e será exibida uma mensagem de erro. Note que enquanto a função Amassar estiver ativa, o sistema de aquecimento, a função Turbo e a função Inversa estão desativadas.

IMPORTANTE:

A Thermomix™ pode-se movimentar
Coloque a Thermomix™ sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo que ela não deslize. Mantenha a máquina a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que caia ao chão. Quando estiver amassando ou cortando alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que a Thermomix™ se mova. Não deixe o aparelho trabalhando sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

Conectar um chip de Receitas da Thermomix™

Para estabelecer a conexão com Chip de Receitas da Thermomix™, ligue-a à porta existente na parte lateral da sua Thermomix™. O Chip ficará bloqueado na posição correta assim que o ima estiver suficientemente próximo ①.
A tela indicará qual é o Chip de Receitas da Thermomix™ que está conectado. Em seguida, surgirá o símbolo do Chip de Receitas à frente do menu "Receitas", no menu principal.
As receitas do Chip de Receitas da Thermomix™ podem agora ser escolhidas e preparadas através do menu "Receitas" ou do submenu "Receitas Favoritas".

⚠ ATENÇÃO

- **Riscos para pessoas portadoras de pacemakers**
  O Chip de Receitas Thermomix™ e a interface do Chip de Receitas Thermomix™ contêm ímãs. Caso seja portador de um pacemaker, certifique-se de que mantém uma distância adequada. Avise outros utilizadores que sejam portadores de pacemakers.

Menu Thermomix™

Ao tocar em "Menu", é exibida uma lista de outras funções úteis que a Thermomix™ lhe oferece ②.

Receitas favoritas

Ao selecionar a opção "Receitas favoritas" você acessa ou poderá acessar rapidamente as receitas que marcou previamente como favoritas.
Importante: use a seta esquerda no canto superior esquerdo da tela para regressar ao menu passo-a-passo da Thermomix™ ③.
Caso uma entrada do menu exceda o espaço da linha, a linha terminará em reticências. Isto indica que há mais texto escondido e que poderá visualizar deslizando os dedos na tela.

Receitas

Selecione "Receitas" da lista para pesquisar todas as receitas disponíveis ④.
A Thermomix™ oferece-lhe quatro opções de pesquisa para encontrar a receita pretendida: por categoria, por nome, pelas receitas favoritas ou pela última receita realizada ⑤.

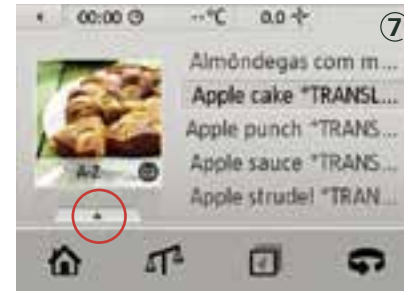
Por categoria

Se utilizar a pesquisa por categoria, a Thermomix™ irá sugerir diferentes categorias, tais como entradas ou pratos principais de carne.
Dentro da categoria, as receitas estão ordenadas alfabeticamente ⑥.

⑥

De A a Z

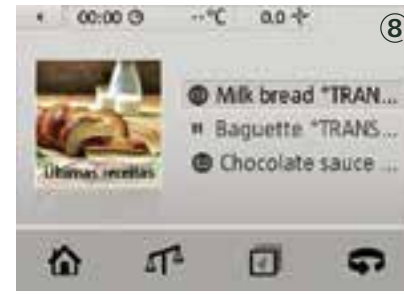
Outra opção é pesquisar pelo nome da receita na lista alfabética. Neste caso, pode percorrer a lista deslizando os dedos verticalmente no ecrã ou utilizando a barra de deslocamento no lado direito da tela. Use o separador com a seta para cima para inserir a primeira letra do nome ⑦.



⑦

Últimas receitas

Cozinhou algum prato saboroso ultimamente e quer repetir o sucesso?
As receitas preparadas recentemente estão disponíveis neste menu ⑧.
Os símbolos no início das entradas no menu indicam o estado das receitas no momento em que foram interrompidas. O símbolo de pausa ▮▮ indica que a receita foi interrompida durante a preparação. O símbolo de um Chip de Receitas da Thermomix™ indica que a receita foi concluída. O símbolo de um Chip de Receitas transparente indica que o chip de receitas que contém aquela receita não está colocada na Thermomix™.



⑧

Cozinhar com um Chip de Receitas da Thermomix™

Na tela Home, toque em “Menu” e selecione uma receita do menu “Receitas Favoritas” ou do menu “Receitas” e respetivos submenus.
Após ter selecionado a receita pretendida, deslize a tela para cima e, selecionando os respectivos menus, poderá ver a lista de ingredientes e a preparação completa ①. Como alternativa, pode selecionar o botão “Iniciar” no canto superior direito e seguir os passos, selecionando “Seguinte”. Na parte inferior da tela encontrará um separador que deverá selecionar para visualizar outro menu com mais detalhes sobre a receita ②:

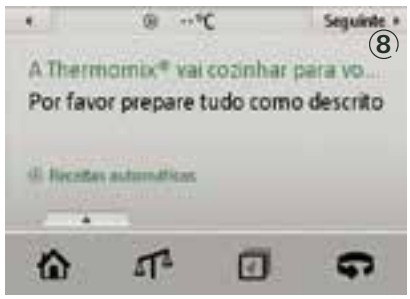
Receitas Favoritas
Marque a receita como favorita.
Valores nutricionais
Valores nutricionais da receita.
Dicas
Dicas sobre a receita.
Alternativa
Sugestões para variações da receita.
Sugestões de bebidas
Sugestões de bebidas adequadas para acompanhar qualquer prato.
Visualização
As receitas podem ser visualizadas de duas formas:
Se pretender fazer a receita, pode alternar entre o modo de leitura disponível no ecrã do menu principal, ou tocar em “Iniciar” no canto superior direito do visor e seguir as instruções exibidas no ecrã ③.

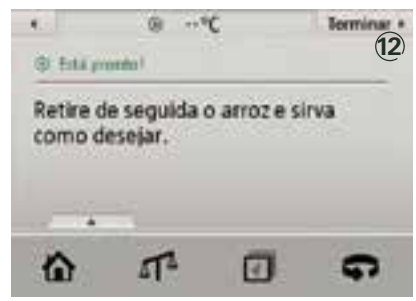
Passos em paralelo

Algumas receitas apresentam passos em simultâneo aos processos de cozinhar ou homogeneizar para encurtar o tempo total de preparação da receita.
Nestes casos, irá reparar que o botão “Seguinte” será substituído pelo botão “Passo paralelo” no canto superior direito do ecrã ④.

Receitas automáticas

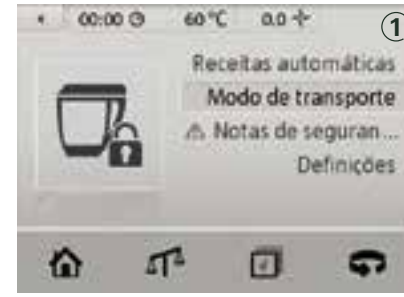
Aqui, poderá encontrar programas de receitas que se ocuparão da maior parte da preparação. A Thermomix™ usa os seus sensores integrados para determinar o estado dos alimentos cozidos e reagir de modo adequado.
O programa guia-o, passo-a-passo, na preparação da receita.
Selecione a opção “Receitas Automáticas” ⑤. Escolha a receita que pretende cozinhar ⑥. A Thermomix™ o informará sobre o tempo de preparação e de cozimento necessários ⑦. A receita inicia-se assim que tocar em “Iniciar” ⑧. Prepare os ingredientes de acordo com a lista ⑨. Pode começar a cozinhar assim que tiver todos os ingredientes prontos. Siga as instruções que aparecem na tela. Sempre que completar um passo, selecione “Seguinte”. As figuras ⑩ e ⑪ mostram qual o passo da receita que a Thermomix™ está a preparando no momento. Tenha em consideração que o tempo indicado é apenas aproximado, pois depende da qualidade dos ingredientes e do contexto em que está cozinhando. Quando a tela exibe a mensagem “Fim” no canto superior direito, o prato está pronto e pode ser servido ⑫. A tela Home é exibido quando a receita está terminada, indicando a temperatura do copo. Para sua segurança, o ecrã lhe dará informações sobre a temperatura do copo ⑬.





Modo de transporte

Antes de transportar a Thermomix™, é necessário bloquear o copo. Para tal, selecione o "Modo de transporte" ①.
Será exibida uma mensagem explicando como desbloquear o modo de transporte ②. Nunca transporte ou levante a Thermomix™ pelas barras de bloqueio. Nunca empurre, puxe ou pressione as barras de bloqueio, pois isso poderia provocar danos que tornariam a Thermomix™ inoperacional.



Definições

Ao selecionar a opção "Definições", será exibida uma lista de funções para personalizar a sua Thermomix™. ③ Estas funções são:
• Gestão de Receitas – Apagar favoritas
• Seleção de idiomas
• Informação sobre a Thermomix™
• Reposição das definições de fábrica da sua Thermomix™
• Cor do fundo
• Bloqueio do aparelho
• Contatos

Gestão de Receitas – Apagar favoritas

Na "Gestão de receitas", encontrará opções para eliminar receitas da sua lista de favoritos ④.

Idiomas

Defina aqui a língua que pretende ⑤.
Assim que tiver efetuado esta seleção, todas as informações serão exibidas na língua escolhida ⑥.

⑤

⑥

Sobre a Thermomix™

A opção “Sobre a Thermomix™” fornece-lhe informações sobre o número de série da Thermomix™, assim como a versão atual de software da máquina ⑦ ⑧.

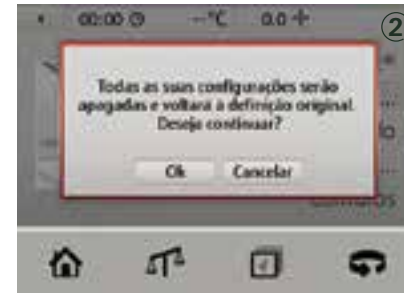
⑦

⑧

PORTUGUÊS

Repor definições de fábrica

Use a função de “Reposição das definições de fábrica” para regressar às definições originais da Thermomix™ estabelecidas pelo fabricante ①. Tenha atenção que, ao fazê-lo, as suas definições pessoais serão perdidas ②.



Cor do visor

Escolha entre a opção de texto claro sobre fundo escuro ou texto preto sobre fundo claro ③ ④.

Bloquear a sua Thermomix™

Proteja a sua Thermomix™ de crianças e outros utilizadores não autorizados. No menu Definições, selecione a função “Bloqueio da Thermomix™” para as duas opções de bloqueio ⑤.
Ative ou desative o bloqueio conforme pretender. Além disso, aqui também pode alterar o seu número de identificação pessoal (PIN) ⑥.
Quando pressionar “Ativar/desativar bloqueio” pela primeira vez, o bloqueio estará inativo ⑦.
Selecionar “Bloqueio ativo” ⑧.
Aparecerá um teclado numérico e será solicitado um número de identificação pessoal (PIN). Insira um código de 4 algarismos à sua escolha ⑨.
Após inserir o seu PIN, pressione “Guardar” ⑩.
Será exibida uma mensagem de segurança. Selecione “Sim” para confirmar o seu novo PIN ⑪.
Agora a sua Thermomix™ está bloqueada e pode desligá-la ⑫.
Da próxima vez que ligar a sua Thermomix™, o aparelho solicitará o seu PIN. Se se esqueceu do seu PIN, selecione a opção “Esqueceu-se do PIN?”. Neste caso, poderá desbloquear o aparelho usando o PIN mestre: 62742766 ⑬.
Após inserir o seu PIN, pode simplesmente desativar o bloqueio outra vez. selecione “Ativar/desativar bloqueio”, na opção “Definições” do menu Thermomix™, e Selecione “Bloqueio inativo” ⑭.
Se pretender ativar novamente o bloqueio, a Thermomix™ lhe perguntará se pretende usar o mesmo PIN outra vez. Se selecionar “Sim”, o aparelho será bloqueado imediatamente. Se selecionar “Não”, terá de inserir um novo PIN e, neste caso, o aparelho será bloqueado assim que guardar esse PIN ⑮.
Como alternativa, pode alterar o PIN em qualquer altura, na opção “Alterar PIN” ⑯.

PORTUGUÊS

Contato

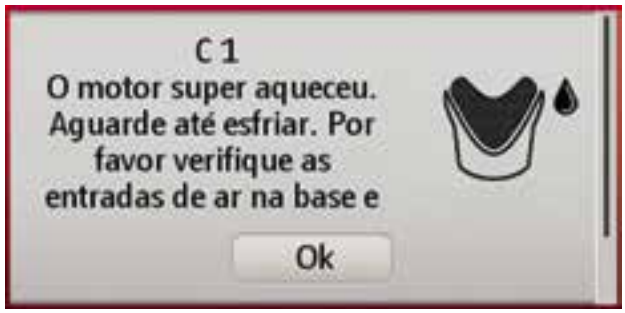
Pode encontrar o contato do seu serviço de atendimento ao cliente local do seguinte modo:
selecione “Contato” no menu “Definições” ⑰.
selecione o seu país na lista apresentada ⑱.
Em seguida serão exibidos os dados de contato completos ⑲.

ASPETOS IMPORTANTES

Modo de desligar automático

A Thermomix™ desliga automaticamente após 15 minutos. Nos últimos 30 segundos, é exibida uma mensagem que lhe permitirá cancelar esta função automática.

Proteção eletrônica do motor



Se o motor se desligar:

- Retire o copo da Thermomix™.
- Reduza a quantidade contida no copo e/ou adicione algum líquido, numa quantidade adequada para a receita em preparação.
- Aguarde aproximadamente 5 minutos (tempo de esfriamento).
- Insira novamente o copo.
- Certifique-se de que os orifícios de passagem de ar na parte traseira da unidade se encontram desobstruídos.
- Reinicie a Thermomix™.

Se a mensagem de erro não desaparecer após o tempo de esfriamento, contate o Serviço de Atendimento ao Cliente.

Primeira utilização e cargas elevadas

Quando a Thermomix™ é utilizada pela primeira vez, pode liberar algum odor.
Se o motor for sujeito a uma carga elevada durante a preparação dos alimentos, o motor pode superaquecer e libetar algum odor. Além disso, a máquina pode desligar-se automaticamente. Isto é totalmente normal e, depois de decorrer o tempo de esfriamento indicado acima, a Thermomix™ ficará de novo pronta para ser utilizada.

LIMPEZA

À semelhança do que acontece com todos as máquinas ou utensílios de mesa e cozinha, deverá lavar a Thermomix™ – em especial a lâmina, o copo, a tampa e o seu anel de vedação – cuidadosamente antes de a utilizar pela primeira vez e sempre que a utilizar.

Como lavar o copo e a tampa

Retire o copo da Thermomix™ e a lâmina (ver páginas 14–16).

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte na lâmina

Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.

Agora, lave o interior e o exterior do copo, sem a lâmina (1), em água quente com detergente e um pano suave ou na máquina de lavar louças. A lâmina, a espátula, a borboleta, o cesto, o copo medida, a tampa do copo e a Varoma podem ser lavados do mesmo modo.

Se houver comida agarrada ao copo, use um detergente especial para aço inoxidável.

Certifique-se que os pinos de contato na parte inferior do copo estão sempre limpos e secos. Se for necessário, limpe-os. Recomendamos que desmonte o copo para lavar, sobretudo se o lavar na máquina de lavar louças.

IMPORTANTE:

Nunca utilize objetos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afetar a segurança da Thermomix™.

Como lavar a lâmina

Para lavar a lâmina segure-a sempre sob água corrente com a lâmina virada para cima, conforme indicado na figura ②. Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar louças.

IMPORTANTE:

Não mergulhe a lâmina dentro de água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da lâmina. Deixar a lâmina com resíduos de alimentos ou usar um detergente para a máquina da lavar louças muito agressivo pode provocar o aparecimento de vestigios de ferrugem. No entanto, pode ser facilmente removida com uma escova ou uma solução à base de vinagre.

Encaixe cuidadosamente a lâmina no copo (incluindo o anel vedante).

Como lavar a Varoma

Para lavar a Varoma, lave todas as peças cuidadosamente com água quente e com detergente ou na máquina de lavar louças. Na limpeza use um pano e um detergente suave ③. Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos (esponjas de aço), uma vez que podem causar riscos.

IMPORTANTE:

Todos os componentes podem ser lavados na máquina de lavar louças. Coloque as peças de plástico, em especial a tampa do copo, na prateleira superior da máquina, para não ficarem deformadas devido à exposição a elevadas temperaturas e à pressão de objetos colocados por cima. Alguns alimentos, como caril, sumo de cenoura e alimentos com alto teor de ácido cítrico, podem provocar manchas. Retire o mais rapidamente possível estas substâncias da tampa, da espátula, do cesto e de todas as peças da Varoma. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afetará a sua saúde ou o correto funcionamento das peças.

Como limpar a base da Thermomix™

Antes da limpeza, desligue a máquina da tomada de corrente.

⚠ AVISO

Perigo de choque elétrico

- Desligue o equipamento da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza e também se a máquina ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Thermomix™ dentro de água. Limpe apenas com um pano úmido. Não permita que entre água ou sujeira para o seu interior.

Limpe a base da Thermomix™ com um pano umedecido e um detergente suave (1). Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de umidade no interior da máquina.

Informações adicionais sobre limpeza

Algumas peças de plástico podem ficar ligeiramente desbotadas, mas isso não afetará a sua saúde nem o correto funcionamento das peças.

Se o copo com a lâmina, a tampa e o copo medida estiverem apenas ligeiramente sujos é suficiente executar uma curta operação de mistura para os limpar. Para isso, coloque cerca de 1 litro de água e algumas gotas de detergente no copo, selecione a velocidade 5 ou 6 e toque várias vezes no ícone de velocidade inversa . A seguir a esta operação, lave cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

Para melhorar a ventilação durante a armazenagem, separe o copo medida da tampa do copo.

NOTA:

Perigo de danos por corrosão: Certifique-se que os pinos de contato do copo de mistura estão completamente secos após lavar o copo à mão ou na máquina de lavar louças, para evitar a entrada de umidade na Thermomix™ através dos pinos.

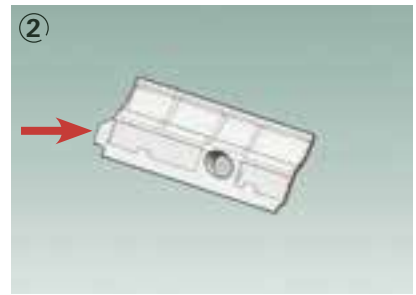
SUBSTITUIR A REDE DE PROTEÇÃO

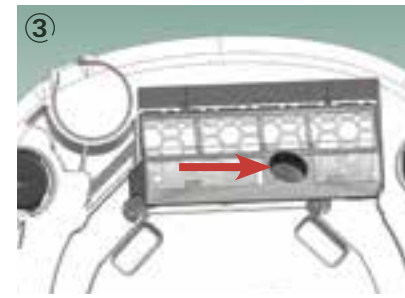
Acessório em países selecionados

Substituir a rede de proteção na parte posterior da máquina
Desligue, em primeiro lugar, a Thermomix™ da fonte de alimentação elétrica. Retire a grelha de ventilação, puxando pela saliência inferior para a retirada dos encaixes ②. Agora, poderá ver a parte posterior da Thermomix™ com as aberturas de ventilação ③. Pegue na rede de proteção ④ e insira-a. A grelha encaixa perfeitamente por cima das aberturas de ventilação ⑤. Agora, pode colocar novamente a grelha de ventilação. Com cuidado, pressione-a contra as zonas de encaixe até ficar completamente bloqueada nessa posição. Nunca utilize a Thermomix™ sem a grelha de ventilação ⑥. Verifique se as redes de proteção apresentam manchas. Verifique sempre se a área de ventilação apresenta manchas de sujeira sempre que limpar a parte de fora da Thermomix™.

Substituir a rede de proteção na parte de baixo da máquina

Para colocar a rede de proteção na parte de baixo da Thermomix™, desligue a máquina da fonte de alimentação. Retire o copo e incline a Thermomix™ conforme indicado ①. Pegue na rede de proteção e aponte-a para a parte de baixo da máquina ②. Esta rede tem uma bolsa oval que deve ficar virada para a parte de baixo da máquina ③. Coloque a rede de proteção por baixo das saliências superiores e empurre para baixo até ouvir o bloqueio da rede na posição correta ④. Para retirar a rede de proteção, desligue, em primeiro lugar, a Thermomix™ da fonte de alimentação. Retire o copo e incline a Thermomix™ conforme efetuado para inserir a rede. Do lado esquerdo da rede de proteção, encontrará uma aba. Puxe a aba para retirar a grelha.





NOTAS PARA AS SUAS RECEITAS

Use as receitas dos livros de cozinha da Thermomix™ como guia para adaptar as suas próprias receitas. A fácil interpretação passo a passo das nossas receitas permite-lhe preparar facilmente as suas receitas com a Thermomix™.

Ordem dos ingredientes

Quando preparar alimentos seguindo as suas próprias receitas, considere a ordem dos passos necessários, p. ex., prepare os ingredientes secos em primeiro lugar.

Pesagem dos ingredientes

Antes de pesar o primeiro ingrediente, coloque a balança a 0,000 pressionando o ícone de balança . Adicione os ingredientes.
Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo ou da Varoma.

Definição de tempo, temperatura e velocidade

Obterá melhores resultados tendo em conta a seguinte ordem de regulações:

Exemplo: Aquecimento normal

Regulações: 5 mín./100 °C/vel. 1:
① Defina o temporizador para 5 minutos
② Defina a temperatura para 100 °C
③ Defina a velocidade para 1

Exemplo: Cozinhar alimentos delicados

Regulações: 5 mín./90 °C/ /vel. 1
① Defina o temporizador para 5 minutos
② Selecione 90 °C no seletor de temperatura
③ Selecione a função inversa
④ Rode o botão de programação para 1

Exemplo: Triturar vegetais

Regulações: 7 seg./vel. 5:
① Defina o temporizador para 7 segundos
② Selecione a velocidade 5

Exemplo: Amassar massas lêvedas

Regulações: 2 mín./ :
① Defina o temporizador para 2 minutos
② Selecione a função Amassar
③ Rode o botão de programação para a direita

Triturar e homogeneizar

Quando triturar ingredientes ou homogeneizar, pré-selecione um certo período de tempo e observe o resultado. Se o resultado obtido não for o desejado, prolongue o tempo.

Tempos de aquecimento

Os tempos de aquecimento variam de acordo com o seguinte:
ⓐ Temperatura inicial dos ingredientes que deseja aquecer
ⓑ Quantidade, peso e volume dos ingredientes
Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo ou da Varoma!
ⓒ Condutibilidade de calor do alimento a cozinhar
ⓓ Temperatura selecionada
ⓔ Velocidade
ⓕ Utilização dos acessórios (com/sem o cesto/Varoma)

RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Erro:	Ação:
Não é possível ligar a Thermomix™.	Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado. Verifique se a Thermomix™ ainda está em "Modo de espera".
A Thermomix™ não aquece.	Verifique se foram predefinidos um tempo e uma temperatura de aquecimento.
A Thermomix™ para durante o funcionamento.	Veja a seção intitulada "Proteção eletrônica do motor", na página 45.
Problema com a balança.	Certifique-se que: não toca na máquina ao pressionar o botão de balança; não há nenhum objeto encostado à máquina; não há tensão no cabo; os "pés" da máquina estão limpos; a superfície de trabalho é limpa, sólida, nivelada e não apresenta vibrações; o aparelho não desliza em cima da bancada.

⚠ ATENÇÃO

Inspecione regularmente a Thermomix™ e respectivos acessórios, incluindo o copo, para detetar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança e/ou avariar o equipamento.
Se detetar algum dano, não utilize a Thermomix™ e contate o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.

REGULAMENTAÇÃO LEGAL/ COPYRIGHT

Para clientes residentes em Estados-Membros da UE:

Como proprietário de um aparelho elétrico ou eletrônico, a lei proíbe-o (segundo a Diretiva CEE 2002/96/CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa a equipamentos elétricos e eletrônico velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados-membros da UE em que a referida diretiva é transposta) jogar este produto ou os seus componentes elétricos/eletrônicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de recolha gratuita indicados para o efeito. Contate as autoridades municipais para obter mais informações sobre o procedimento adequado.

Número de registo: REEE n.º reg. DE 86265910.

Copyright ©

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode – em parte ou no todo – ser reproduzida, arquivada em sistema informático, transmitida ou distribuída por qualquer forma ou meio, eletrónico, mecânico, foto-copiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International Strecker & Co.

Instruções a respeito do mercado norte-americano

Por favor tenha em consideração que, até à data, a Thermomix™ (em seguida referida como "máquina") tem sido e continua a ser fabricada, comercializada e distribuída exclusivamente pela empresa Vorwerk International Strecker & Co. (em seguida referida como "Vorwerk").

A máquina não foi desenvolvida nem idealizada para o mercado norte-americano, não tendo sido por isso aprovada nem lançada no mesmo. Consequentemente, a máquina não é vendida nem promovida a qualquer nível pela Vorwerk, ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA. Além disso, não existe qualquer serviço de assistência para a máquina disponibilizado pela Vorwerk ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA.

A Vorwerk não assume nem assumirá qualquer tipo de responsabilidade no que se refere a quaisquer tipos de danos e/ou perdas, inclusive, mas não circunscrito, a quaisquer danos ou perdas de caráter direto, indireto, especial, acidental, punitivo, ou na forma de consequências, bem como quaisquer perdas de lucros, quaisquer perdas de negócios e quaisquer danos respeitantes a danos, ferimentos ou morte, os quais possam de qualquer modo surgir, estar relacionados ou que possam resultar do uso da máquina nos EUA. Isto inclui danos e/ou perdas devidos a diferentes correntes elétricas utilizadas nos EUA. As pessoas que utilizam a máquina nos EUA ficam inteiramente e pessoalmente responsáveis por quaisquer riscos daí resultantes.

GARANTIA/SERVIÇO DE ELETRÔNICOS AO CLIENTE

Garantia

Para saber o período de garantia, consulte o seu contrato de venda.

A Thermomix™ deverá ser reparada apenas pelo serviço técnico da Vorwerk.

Use apenas os utensílios fornecidos com a Thermomix™ (páginas 12–13) ou utensílios originais da Vorwerk Thermomix™.
Nunca use a Thermomix™ com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Thermomix™, caso contrário, a garantia será anulada.

Serviço de Atendimento ao Cliente

Para informação detalhada, contate o seu Agente Thermomix™, a empresa responsável pelas vendas no seu país ou consulte a nossa página:
www.thermomix.com.br

Fabricado por
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

O Agente Thermomix™:

Telefone _____
Fax _____
Celular _____
E-mail _____

Serviço de Atendimento ao Cliente Thermomix™:
Segunda a sexta-feira, das 9h às 18h.
+55 11 5102-2835
E-mail: contato@thermomix.com.br

Serviço Técnico – Lojas Thermomix™
Segunda a sexta-feira das 9h às 18h

Serviço de Apoio ao Cliente Vorwerk
Descubra o Serviço de Apoio ao Cliente Vorwerk mais perto de você em:
www.vorwerk-thermomix.de

Vorwerk International Strecker & Co.
Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau
Tel. +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

Este manual de instruções está disponível em outras línguas em
www.thermomix.com

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Notas para su seguridad 5
Características técnicas 10
Introducción 11

Su Thermomix™ TM5 12

Antes de empezar 14
Cómo introducir el vaso correctamente 14
Cómo quitar el juego de cuchillas 15
Cómo colocar el juego de cuchillas 16

Accessorios 17
Vaso, base del vaso 17
Tapa del vaso, cubilete 18
Cestillo 19
Espátula 20
Mariposa (accesorio mezclador) 21
Varoma 22
Cómo combinar las partes del Varoma 22
Cómo utilizar correctamente el Varoma 23
Trabajo con el Varoma 26

Trabajando con el Thermomix™ 27
Puesta en marcha del Thermomix™ 27
Apagado del Thermomix™ 28
Medidas de seguridad 28
Pesar ingredientes con el Thermomix™ 29
Más información relativa a la función de báscula 29
Manejo del Thermomix™ desde la pantalla de inicio 30
Ajuste del tiempo programado 31
Icono de selección de temperatura 32

Calentamiento suave a velocidades 2 y 3 32
Selección de la temperatura Varoma 33
Icono de selección de velocidad 33
Mezcla lenta (cuchara) 33
Remover 33
Mezclar/trocear/triturar 34
Función Turbo 34
Giro inverso de las cuchillas 35
Función de amasar 35
Conexión de un libro digital Thermomix™ 36
Menú Thermomix™ 36
Recetas favoritas 36
Recetas 36
Por categoría 37
De la A a la Z 37
Preparadas recientemente 37
Preparación de una receta de un libro digital Thermomix™ utilizando la “función de cocina guiada” 38
Pasos en paralelo 38
Recetas automáticas 39
Modo de bloqueo para transporte 40
Configuración 40
Quitar de favoritos 40
Idiomas 41
Sobre Thermomix™ 41
Reinstalar configuración de fábrica 42
Color de fondo del de la pantalla 42
Bloquear o desbloquear el Thermomix™ 43
Contacto 44

Cosas importantes que recordar 45
Apagado automático 45
Protección electrónica del motor 45
Primera utilización y grandes esfuerzos del motor 45

Limpieza 46
Cómo limpiar el vaso y la tapa 46
Cómo limpiar el juego de cuchillas 47
Cómo limpiar el Varoma 47
Cómo limpiar la unidad central del Thermomix™ 48
Información adicional sobre limpieza 48

Sustitución de la rejilla de protección 49
Sustitución de la rejilla de protección posterior 49
Sustitución de la rejilla de protección inferior 50

Notas para sus propias recetas 51
Incidencias de funcionamiento 52
Regulaciones legales/copyright 53
Garantía/delegaciones 54

NOTAS PARA SU SEGURIDAD ⚠

El Thermomix™ TM5 está destinado al uso doméstico y a otros usos similares como:
- cocinas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- casas rurales.
- por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial.
- Pensiones o similares.

Cumple con las normas de seguridad más avanzadas. Por su propia seguridad, lea este manual de instrucciones detenidamente antes de usar el Thermomix™ TM5 por primera vez, y asegúrese de tomar nota de todo lo que sigue a continuación. Guarde el manual de instrucciones como referencia para futuras consultas. Este manual de instrucciones es parte del Thermomix™ TM5. Por lo tanto, entregue siempre este manual de instrucciones cuando una persona utilice la máquina por primera vez. Las principales instrucciones de seguridad también están disponibles en el menú de funcionamiento del Thermomix™ TM5 (véase también la página 28).

El Thermomix™ TM5 no está destinado para usuarios(incluyendo niños) con capacidad física, mental o sensorial reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que les supervise o instruya sobre el uso de la máquina una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el Thermomix™ TM5.
El Thermomix™ TM5 cumple con todas las normas de seguridad del país en el que ha sido vendido por un distribuidor Vorwerk autorizado. En caso de que el Thermomix™ TM5 se utilice en otro país, no podemos garantizar que cumpla con las normas de seguridad correspondientes. Por este motivo, Vorwerk no asume ninguna responsabilidad en caso de daños producidos como consecuencia de su uso en otro país.

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el Thermomix™ TM5 de la toma de corriente antes de limpiarlo y también si el Thermomix™ TM5 no va a utilizarse durante un espacio de tiempo prolongado.
- No sumerja el Thermomix™ TM5 en agua. Límpielo solo con un paño húmedo. No permita que entre agua ni suciedad en la unidad central. Esto también incluye restos de comida, tanto sólidos como líquidos.
- Inspeccione periódicamente su Thermomix™ TM5 y sus accesorios, incluyendo el vaso y el cable de conexión, para detectar posibles daños. Una pieza dañada puede suponer un peligro. Si detecta algún daño, no utilice el Thermomix™ TM5 y contacte

con el Servicio de Atención al Cliente de Vorwerk o con un servicio técnico autorizado.
- El Thermomix™ TM5 solo puede ser reparado por los servicios técnicos propios de Vorwerk o en servicios externos autorizados por Vorwerk. Esto también es aplicable en caso de daño en el cable de conexión, que solo puede ser sustituido en los servicios técnicos propios de Vorwerk o en servicios externos autorizados por Vorwerk. Las reparaciones incorrectas o un manejo inadecuado pueden comportar graves riesgos para el usuario.

Peligro de lesiones debido a las cuchillas afiladas

- No toque los filos de las cuchillas, ya que están muy afilados. Para poner o quitar el juego de cuchillas, sujételo por la parte superior.
- No introduzca los dedos por la abertura de la tapa cuando el Thermomix™ TM5 esté en funcionamiento.

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- No ponga más de 2,2 litros de ingredientes dentro del vaso.
- Fíjese en las marcas de nivel de llenado del vaso.
- Use el Thermomix™ TM5 solo con la tapa del vaso y la junta de estanqueidad limpias. Asegúrese de que el borde del vaso esté limpio en todo momento. Revise periódicamente la junta de estanqueidad para comprobar que no presenta daños. En caso de detectar daños o producirse fugas, cambie la tapa del vaso inmediatamente. Tenga en cuenta que la junta no es reemplazable y cualquier intento de hacerlo puede tener como resultado daños en la tapa del vaso que hagan necesaria su sustitución.
- No intente nunca abrir la tapa del vaso forzándola. Abra la tapa del vaso solo cuando la velocidad sea “0” y el mecanismo de bloqueo esté liberado.
- Nunca utilice la función Turbo ni suba repentinamente la velocidad cuando esté procesando alimentos calientes (con una temperatura superior a los 60 °C), especialmente si no han sido previamente calentados en el Thermomix™ TM5. No sujete nunca el cubilete al procesar alimentos calientes.
- Tenga cuidado con las pequeñas gotas de comida caliente que puedan salpicar por la abertura de la tapa del vaso. Coloque el cubilete correctamente en la abertura y déjelo en su lugar, especialmente al procesar alimentos calientes (p. ej. mermelada, sopa) a velocidad media (3–6) o alta (7–10).
- Al procesar alimentos calientes (a temperaturas superiores a 60 °C), no toque el cubilete ni active la función Turbo.
- No use la temperatura Varoma para calentar o cocinar grandes cantidades de comida.
- Utilice únicamente velocidades bajas (1–6) cuando seleccione temperatura Varoma. Usar velocidades más altas puede hacer que la comida caliente salpique o rebose.

- Asegúrese de poner el Thermomix™ TM5 sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor, sobre todo cuando utilice el Varoma.
- Retire el vaso con cuidado de la unidad central para evitar que se derrame comida, en especial si el contenido del vaso está caliente.

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al líquido de condensación caliente

- Asegúrese de colocar el Varoma correctamente sobre el vaso y el Thermomix™ TM5.
- Tenga presente que, mientras se utiliza el Varoma, sale vapor caliente por los lados y la parte superior de la tapa del Varoma.
- Toque solo las asas situadas a ambos lados del Varoma.
- Nunca utilice el Varoma sin su tapa.
- Sujete la tapa del Varoma de forma que el vapor o las gotas de líquido de condensación caliente no puedan tocarle, sobre todo cuando la levante para retirarla. Tenga cuidado con el vapor caliente que seguirá saliendo por la abertura de la tapa del vaso al quitar el Varoma.
- Mantenga a los niños alejados del Thermomix™ TM5 cuando utilice el Varoma y prevéngales del peligro del vapor caliente y del líquido de condensación caliente.
- Nunca llene el cestillo en exceso. El contenido no debe sobresalir por encima del borde superior del mismo. Asegúrese de que la abertura de la tapa no esté tapada por los alimentos. Si la abertura de la tapa está bloqueada por alimentos y el calentamiento está activo, se puede crear presión en el vaso y el contenido podría acabar saliendo explosivamente, en ese caso existe un grave riesgo de quemaduras y lesiones.
- Asegúrese de que varias ranuras del recipiente y de la bandeja Varoma quedan libres para evitar el escape descontrolado del vapor.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el vaso, ya que puede ser expulsado del aparato debido a un golpe de vapor repentino.

Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes

- Mantenga siempre el Thermomix™ TM5 fuera del alcance de los niños y adviértales de que el vaso y el Varoma se calentarán.

Peligro de daños por escape de comida fría (temperaturas inferiores a 60 ºC)

Sujete el cubilete firmemente mientras utiliza el Thermomix™ TM5 a velocidades medias (3–6) y altas (7–10) o cuando active la función Turbo para picar o triturar alimentos fríos.

Peligro de lesiones por bordes afilados

- La pantalla táctil del Thermomix™ TM5 está hecha de cristal, por lo que puede romperse si no se usa correctamente.

Peligro de lesiones por uso incorrecto

No toque nunca los brazos de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre el Thermomix™ TM5. No intente extraer el vaso ni la tapa del vaso forzándolos.

- No caliente nunca el vaso si está vacío.
- No seleccione la velocidad hasta que la mariposa (accesorio mezclador) esté correctamente colocada.
- No seleccione una velocidad superior a 4 cuando tenga colocada la mariposa.
- No utilice nunca la espátula cuando tenga colocada la mariposa.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando está colocada sobre el juego de cuchillas y el motor se encuentra en funcionamiento.

Peligro de lesiones por el uso de material o utensilios inadecuados

- Utilice solo las piezas suministradas junto con el Thermomix™ TM5 (páginas 12–13) o las piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix™ las cuales han sido específicamente aprobadas para su uso con el Thermomix™ TM5.
- Nunca utilice el Thermomix™ TM5 en combinación con piezas o materiales diseñados para modelos anteriores o incluso no suministrados por Vorwerk.
- Utilice solo la tapa suministrada para cerrar el vaso.
- Utilice solo el cubilete del Thermomix™ TM5 para cerrar la abertura de la tapa del vaso. No cubra la tapa del vaso con paños ni otros objetos.
- Utilice solo la espátula del Thermomix™ TM5 con el disco de seguridad para remover la comida dentro del vaso. Nunca utilice otros utensilios, como cucharas, cucharones o cualquier otro tipo de utensilio, para remover. Estos pueden engancharse en las cuchillas y, como consecuencia, podrían provocar lesiones.
- Bloquee la tapa del vaso antes de introducir la espátula del Thermomix™ TM5 por la abertura de la tapa del vaso

Peligro para marcapasos

- El libro digital del Thermomix™ y el interface de datos del Thermomix™ tienen imanes. Si usa un marcapasos mantenga la distancia suficiente. Avise a quien lleve un marcapasos.

Daños materiales

El Thermomix™ TM5 se puede mover

- Coloque su Thermomix™ TM5 sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor para evitar que pueda resbalar. Mantenga el Thermomix™ TM5 a una distancia suficiente del borde de la superficie para evitar que se caiga. Cuando prepare masas o trocee alimentos, puede producirse un cierto balanceo en el vaso que, en algunos casos, puede hacer que toda la máquina se mueva. Por lo tanto, no deje la máquina

desatendida mientras está funcionando, ya que podría caerse al suelo.

Peligro de daños

- **Por vapor caliente:** asegúrese de que hay una distancia suficiente por encima y alrededor del Thermomix™ TM5 y del Varoma (armarios colgantes, estantes...) para evitar daños por el vapor caliente que pudiera salir.
- **Por una fuente de calor externa:** mantenga una distancia suficiente entre el Thermomix™ TM5 y fuentes de calor externas. No coloque el Thermomix™ TM5 ni su cable de conexión sobre ninguna fuente de calor (p. ej. placas calientes, elementos de cocción, cocina u horno), ya que podrían ponerse en marcha de forma accidental y causar daños en la máquina. No coloque el Thermomix™ TM5 sobre superficies calientes.
- **Por derrame de ingredientes:** asegúrese de que la junta de estanqueidad del juego de cuchillas esté bien colocada al montarlo. Si no se pone la junta de estanqueidad, los ingredientes que hay en el vaso pueden salirse y dañar el Thermomix™ TM5. Asegúrese también de que las cuchillas están correctamente fijadas en el vaso usando para ello la base de vaso.
- **Por ventilación insuficiente del Thermomix™ TM5:** asegúrese de que las aberturas de ventilación situadas en la parte posterior y en la parte inferior de la máquina están siempre libres de salpicaduras de grasa, restos de comida o similares y de que no estén tapadas. En caso contrario, el Thermomix™ TM5 podría dañarse. Esto es especialmente importante si las aberturas de ventilación están protegidas con las rejillas de protección. Asegúrese de extraer las rejillas de protección durante cada proceso de limpieza.
- **En caso de uso inadecuado:** utilice el Thermomix™ TM5 con corriente alterna y conectado a una instalación eléctrica correctamente realizada por un electricista profesional. La tensión de alimentación y la frecuencia de la red deben coincidir con las indicadas en la placa de características, que se encuentra en la base de la unidad central del Thermomix™ TM5.
- **En caso de corrosión:** asegúrese de secar bien los pines de contacto del vaso después de lavarlo a mano o en el lavavajillas para que no penetre humedad en el Thermomix™ TM5 a través de los pines de contacto.
- Por cortocircuito en la conexión del libro digital Thermomix™: Nunca toque los contactos del libro digital Thermomix™ con objetos metálicos como por ejemplo cucharas. Podría dañar el Thermomix™ TM5.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Símbolo de conformidad/ Marca de conformidad	
Motor	Tipo: Motor Vorwerk de reluctancia variable Potencia nominal: 500 vatios Velocidad: Ajustable de forma continua entre 100 y 10.700 revoluciones/minuto Mezcla suave: 40 revoluciones/minuto Modo alternante: Ajuste especial para la preparación de masas Protección: Electrónica del motor para evitar sobrecargas
Sistema de calentamiento	Consumo eléctrico: 1000 vatios Protección contra sobrecalentamiento
Báscula integrada	Rango de pesaje: de +5 a +3000 gramos (g) en incrementos de 5 gramos (g), hasta un máximo de 6.0 kg. de –5 a –3000 gramos (g) en incrementos de 5 gramos (g), hasta un máximo de –6.0 kg.
Carcasa de la unidad central	Plástico de alta calidad
Vaso	Acero inoxidable Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados Capacidad máxima: 2,2 litros
Conexión eléctrica	Conexión eléctrica : 220 ... 240 voltios, 50 / 60 hercios (TM5-1) Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios Cable de conexión : 1 metro de longitud, enrollable
Dimensiones y peso del Thermomix™ TM5	**Sin Varoma** Altura 34,1 cm Ancho 32,6 cm Fondo 32,6 cm Peso 7,95 kg **Varoma** Altura 13,1 cm Ancho 38,3 cm Fondo 27,5 cm Peso 0,8 kg

INTRODUCCIÓN

Estimada/o clienta/e:

¡Felicidades por haber escogido el Thermomix™ TM5!

Durante una demostración del Thermomix™ TM5, usted ya pudo experimentar y saborear con los cinco sentidos todo lo que es capaz de hacer el nuevo Thermomix™ TM5. Un agente comercial de Thermomix™ con experiencia le ayudó a optimizar el uso de todas las funciones posibles para adaptarlas a sus necesidades individuales.

Seguramente ahora usted está impaciente por comenzar a utilizar su propio Thermomix™ TM5 y beneficiarse de sus funciones. El proceso de preparación de alimentos sanos y sabrosos será más rápido y fácil que nunca. Cocinar con Thermomix™ TM5 le ahorra tiempo para realizar otras actividades.

Con este manual de instrucciones, usted podrá familiarizarse paso a paso con su nuevo Thermomix™ TM5. Léalo con detenimiento. Con cada paso usted sentirá que, en el diseño de este producto de gran calidad, hemos tenido en cuenta sus intereses y necesidades.

El diseño de nuestras recetas, paso a paso y muy fácil de seguir, le permitirá preparar todas sus comidas y platos con gran éxito.

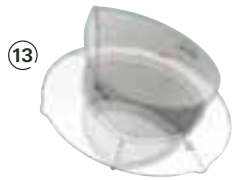
Les deseamos a usted, a su familia y a sus amigos que disfruten muchisimo de su Thermomix™ TM5.

Vorwerk Thermomix™

SU THERMOMIX™ TM5

Al desembalar su Thermomix™ TM5, compruebe que la caja incluye todos los componentes. Estos son:

- El Thermomix™ TM5 con el vaso y la tapa del vaso
- Cestillo
- Mariposa (accesorio mezclador)
- Cubilete
- Espátula
- Varoma
- Libro digital
- Manual de instrucciones
- Conexión Libro Digital Thermomix™



1. Unidad central del Thermomix™ TM5
2. Vaso
3. Base del vaso
4. Junta de estanqueidad de las cuchillas
5. Juego de cuchillas
9. Tapa del vaso
10. Mariposa (accesorio mezclador)
11. Espátula con disco de seguridad
12. Cestillo
13. Cubilete
14. Conexión Libro Digital Thermomix™
15. Sensor de la tapa
16. Selector
17. Asa

Varoma

6. Tapa Varoma
7. Bandeja interior Varoma
8. Recipiente Varoma

ANTES DE EMPEZAR

¡Le felicitamos por haber adquirido el Thermomix™ TM5!

Antes de usar su Thermomix™ TM5 (en adelante simplemente "Thermomix™") por primera vez, le recomendamos que participe en una demostración con una de nuestras agentes comerciales Thermomix™ cualificadas. Familiarícese con el Thermomix™ a medida que vaya utilizándolo.

Antes de empezar

Asegúrese de que coloca su Thermomix™ sobre una superficie limpia, firme y plana de manera que no resbale. Recomendamos colocar su Thermomix™ en un sitio fijo de su cocina para facilitar su uso. Retire el protector de la pantalla táctil. Limpie su Thermomix™ minuciosamente antes del primer uso. Siga las instrucciones que se describen en el capítulo sobre limpieza (pág. 46).

Cómo introducir el vaso correctamente

Introduzca el vaso con el asa hacia delante y presione suavemente hasta que encaje en su posición ①.

El vaso estará correctamente colocado si el asa se encuentra delante, tal y como se muestra en la ilustración ①, y si está bien asentado dentro de la unidad central del Thermomix™. Para cerrar el vaso correctamente, coloque la tapa sobre el vaso ②. La tapa quedará automáticamente bloqueada en cuanto se seleccione una velocidad.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- No intente abrir la tapa del vaso forzándola. Abra la tapa del vaso solo cuando el icono de selección de velocidad esté situado en la posición 0, los brazos de bloqueo abiertos y el contenido del vaso no esté en movimiento.

Peligro de lesiones

- No toque nunca los brazos de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre el Thermomix™.

Cómo quitar el juego de cuchillas

Para quitar el juego de cuchillas, sujete el vaso con una mano con el punto de apertura hacia arriba y, con la otra, gire la base del vaso 30 grados en sentido de a las agujas del reloj y tire de la base del vaso hacia abajo ③. Sujete el juego de cuchillas con cuidado por la parte de arriba y extráigalo junto con su junta de estanqueidad ④.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por el filo de las cuchillas
No toque los filos de las cuchillas, ya que están muy afilados. Para poner o quitar el juego de cuchillas, sujételo por la parte superior.

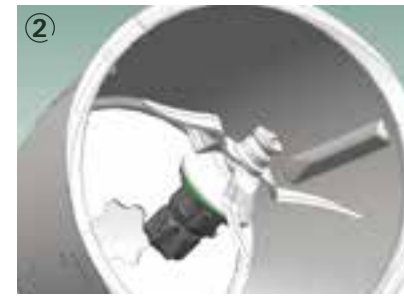
IMPORTANTE:
Tome precauciones para evitar que el juego de cuchillas pueda caerse accidentalmente.

Cómo colocar el juego de cuchillas

Para volver a insertar el juego de cuchillas coloque la base del vaso sobre una superficie limpia y plana, coloque el vaso encima de la base y sujételo por el asa con firmeza, Ahora coloque el juego de cuchillas en el vaso ① introduciendolo a través del agujero del fondo del vaso ② hasta que la junta de estanqueidad toque el fondo del mismo. Entonces gire la base 30 grados en el sentido de las agujas del reloj ③ para fijarla.

AVISO

Riesgo de daños en caso de que los ingredientes se salgan
Antes de insertar el juego de cuchillas, asegúrese de que la junta de estanqueidad del juego de cuchillas está colocada correctamente.
Si la junta no está puesta, los alimentos a mezclar o cocinar pueden salirse del vaso y dañar la unidad central del Thermomix™.



ACCESSORIOS

Antes de empezar a utilizar su Thermomix™ nos gustaría presentarle sus accesorios de forma más detallada. Todos ellos son ejemplos de un diseño bien pensado. Cada una de las partes ha sido diseñada de manera inteligente y tiene diferentes funciones.

Vaso

En la parte interior y exterior del vaso hay marcas que indican los niveles de llenado ④. Cada marca corresponde a 0,5 litros. El vaso tiene una capacidad máxima de 2,2 litros ⑤.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- Nunca ponga en el vaso más de 2,2 litros de alimentos y/o líquidos.
- Observe las marcas de nivel de llenado del vaso.

Base del vaso

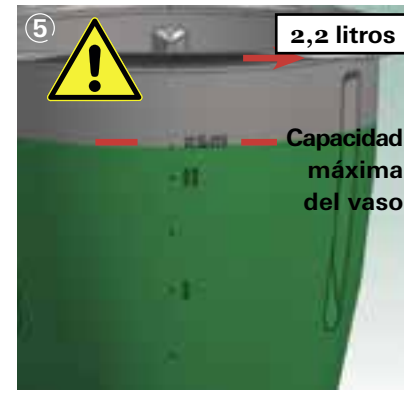
La base del vaso ⑥ sirve para fijar o liberar el juego de cuchillas dentro del vaso. El vaso completo puede colocarse sobre cualquier superficie de trabajo.

IMPORTANTE:

Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes del Thermomix™.

④

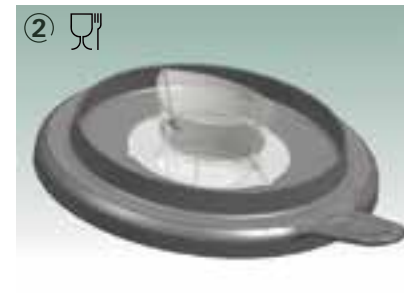
⑤



⑥

ESPAÑOL

Tapa del vaso



La tapa (1) se utiliza para cerrar el vaso. Por motivos de seguridad, su Thermomix™ no empezará a funcionar si la tapa no se ha colocado y cerrado correctamente. Nunca intente abrirla forzándola cuando el Thermomix™ esté bloqueado. La tapa del vaso queda asegurada por el mecanismo de cierre automático. Este consiste en dos brazos de bloqueo y un sensor que se encuentra en la carcasa superior entre los dos brazos. Asegúrese de mantener limpio este sensor.
Por favor tenga en cuenta que existe un retardo entre la selección de la velocidad cero y la liberación del mecanismo de cierre. Este depende de la velocidad del motor y previene de derrame de ingredientes.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por uso inadecuado

- Utilice solo la tapa suministrada para cerrar el vaso.
- Inspeccione la junta de estanqueidad periódicamente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa del vaso inmediatamente. No es posible separar la junta de estanqueidad de la tapa para su sustitución.

Peligro de lesiones

- No toque nunca los brazos de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre el Thermomix™.

Cubilete

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- Tenga cuidado con las pequeñas gotas de comida caliente que puedan salpicar al abrir la tapa del vaso. Coloque el cubilete correctamente en la abertura y déjelo en su lugar, en especial al procesar alimentos calientes (p. ej. mermelada, sopa) a velocidad media (3–6) o alta (7–10, Turbo). No cubra la tapa del vaso con paños ni objetos similares.
- Coloque siempre el cubilete correctamente sobre la tapa y asegúrese de que no queda levantado por el contenido del cestillo. Si la abertura de la tapa está bloqueada por alimentos y el calentamiento está activo, se puede crear presión en el vaso y el contenido podría acabar saliendo explosivamente, en ese caso existe un grave riesgo de quemaduras y lesiones.

El cubilete es un componente con múltiples funciones. Por un lado, es el tapón de la abertura de la tapa del vaso y sirve para impedir que se pierda calor y que se escapen los alimentos a mezclar o cocinar.

También puede usarse el cubilete para medir ingredientes. Además de la marca de 100 ml, tenga en cuenta que cuando el cubilete está lleno contiene mas de 100 ml y que cuando lo está hasta la muesca contiene 50 ml de líquido.

Coloque el cubilete dentro de la abertura de la tapa del vaso con la parte abierta mirando hacia arriba (2).

Si desea añadir más líquido, no es necesario extraer el cubilete. Simplemente vierta el líquido sobre la tapa y este irá entrando gradualmente en el vaso.

Para agregar ingredientes por la abertura de la tapa del vaso, levante el cubilete e introdúzcalos en el vaso.

Cestillo

El cestillo del Thermomix™ está fabricado con un plástico de alta calidad. Es un utensilio con múltiples funciones:

- Sirve para colar los zumos de frutas y de vegetales. Pique los ingredientes y tritúrelos en el Thermomix™ y luego introduzca el cestillo y utilícelo como colador para retirar el zumo del vaso. Cuando realice esta operación, use la espátula para sostener el cestillo (3).
- Los alimentos blandos, como las albóndigas de carne o de pescado, cuya preparación no puede realizarse completamente en el vaso, deben colocarse dentro del cestillo para cocinarlos.

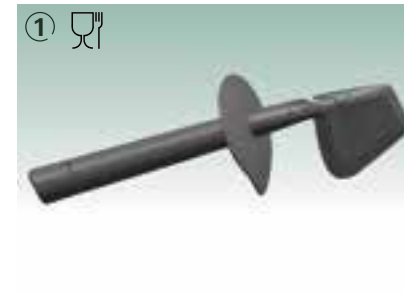
Para retirar el cestillo: coloque el gancho de la espátula en la muesca del cestillo (4) y levántelo (5). Puede retirar la espátula en cualquier momento.

- Los pies de la base del cestillo (6) permiten que se escurran los jugos de los alimentos.
- En caso de que se necesite reducir el líquido de algunos alimentos (por ej. una salsa), utilice el cestillo para cubrir la abertura de la tapa (7) en vez del cubilete.

⚠ ATENCIÓN

Nunca llene el cestillo en exceso. El contenido no debe sobresalir por encima del borde superior del mismo. Asegúrese de que la abertura de la tapa no esté tapada por los alimentos. Si la abertura de la tapa está bloqueada por alimentos y el calentamiento está activo, se puede crear presión en el vaso y el contenido podría acabar saliendo explosivamente, en ese caso existe un grave riesgo de quemaduras y lesiones.

Espátula



La espátula (1) es otro ejemplo del inteligente diseño del Thermomix™.

- La espátula del Thermomix™ es el único accesorio que usted necesita para mezclar o remover los ingredientes del vaso (2). Empújela desde arriba introduciéndola en el vaso a través la abertura de la tapa. El disco de seguridad impide que la espátula quede atrapada entre las cuchillas, por lo que ésta puede usarse mientras el Thermomix™ esté cortando, cocinando o hirviendo los alimentos a fuego lento.
- Utilice la espátula para extraer todo el contenido del vaso. La punta de la espátula ha sido diseñada para que encaje perfectamente entre el juego de cuchillas y la pared del vaso.
- El disco de seguridad de la espátula ha sido especialmente diseñado para evitar que ruede por la encimera.
- Cuando cuele los zumos de frutas o de vegetales, utilice la espátula para mantener el cestillo en su posición.
- Con la espátula se puede levantar el cestillo sin ningún esfuerzo (véase pág. 19, foto (4)).

⚠ ATENCIÓN

Peligro de daños por el uso de utensilios inadecuados

- Utilice solo la espátula con el disco de seguridad (suministrada con el Thermomix™) para remover la comida que se encuentra dentro del vaso.
- Cierre la tapa del vaso antes de introducir la espátula por la abertura de la tapa.
- No utilice nunca otros utensilios, como cucharas, cucharones u otros, para remover. Estos utensilios podrían engancharse en las cuchillas y provocar graves lesiones.

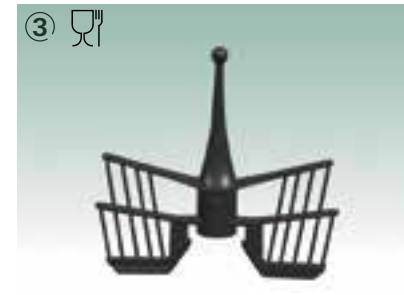
Mariposa (accesorio mezclador)

- La mariposa ③ (colocada aquí sobre el juego de cuchillas) ④ le ayudará a lograr los mejores resultados cuando vaya a montar nata o claras de huevo. Es también el utensilio ideal para la preparación de cremas o postres cremosos.
- Al calentar leche o preparar cremas o salsas, la mariposa va removiendo constantemente los ingredientes, lo que evita que estos se peguen en el interior del vaso.
- Es fácil insertar y quitar la mariposa: introdúzcala como se muestra en la foto ⑤ y gírela suavemente en dirección contraria a la de rotación del juego de cuchillas. Deberá quedar enganchada bajo las cuchillas y no será posible sacarla verticalmente. La parte de arriba, con su forma redondeada, hace posible una fácil extracción. Para retirar la mariposa agárrela por la parte de arriba y tire de ella haciéndola girar en ambas direcciones.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por uso incorrecto

- Seleccione una velocidad solo después de haber colocado la mariposa en su posición.
- No seleccione una velocidad superior a 4 cuando utilice la mariposa.
- Nunca utilice la espátula con la mariposa puesta.
- No agregue ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando las cuchillas estén en funcionamiento y la mariposa esté colocada.



Varoma

La unidad Varoma (1) se compone de tres partes (2):
- Recipiente Varoma (parte inferior)
- Bandeja interior Varoma (parte central)
- Tapa Varoma (parte superior)

Todas las piezas están fabricadas en plástico de alta calidad apto para el contacto con alimentos.

ATENCIÓN

- Guarde siempre el Varoma con la tapa puesta (1).
- Solo utilice el Varoma con el Thermomix™ (no es apropiado para microondas, horno u otros electrodomésticos).

Cómo combinar las partes del Varoma

Usted puede utilizar su Varoma en cualquiera de las siguientes 2 combinaciones:

Combinación 1:
Recipiente Varoma más la bandeja Varoma y su tapa (2).
Utilice esta combinación para cocinar diferentes platos, como por ejemplo verduras con carne o pescado, o una cantidad mayor del mismo alimento, por ejemplo albóndigas.

Combinación 2:
Recipiente Varoma más la tapa Varoma (3). Utilice esta combinación para cocinar grandes cantidades del mismo alimento, como por ejemplo verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

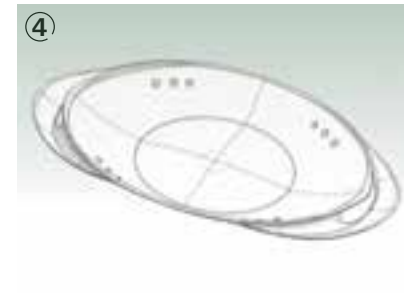
⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente y al agua de condensación caliente. Nunca utilice el Varoma sin su tapa.

IMPORTANTE:

Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos que contiene el Varoma no se cocinarán correctamente.

Cómo utilizar correctamente el Varoma



Su Varoma es un accesorio diseñado para el Thermomix™ y solo se puede utilizar junto con él. Antes de empezar a cocinar al vapor con el Varoma, es necesario que prepare correctamente su Thermomix™.

Paso 1: Preparación del Thermomix™.
Coloque el vaso en su posición. Llene el vaso del Thermomix™ con al menos 0,5 litros (500 g) de agua para una cocción al vapor de 30 minutos. Si cocina al vapor con el cestillo, inserte el cestillo con los ingredientes en su interior, como por ejemplo patatas o arroz. Cierre el vaso con la tapa.

Para conseguir un sabor más intenso, puede utilizar un caldo vegetal o una mezcla de agua y vino en lugar de solo agua.

Paso 2: Llenado del Varoma.
Coloque la tapa del Varoma sobre la superficie de trabajo ④ y el recipiente Varoma encima hasta que encaje perfectamente en la ranura. Ahora ya puede llenar el recipiente Varoma con los ingredientes sin apretarlo ⑤. Asegúrese de que algunas ranuras queden sin tapar para que el vapor pueda repartirse uniformemente. A medida que llene el Varoma, ponga los alimentos que requieran mayor tiempo de cocción en la parte de abajo y los que tarden menos en cocinarse en la parte de arriba. La tapa del Varoma debajo del recipiente Varoma evita que el líquido de las verduras recién lavadas, las frutas maduras, la carne cruda o el pescado moje la encimera.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente.

- Asegúrese de que la abertura de la tapa y algunas ranuras del recipiente Varoma queden sin tapar para evitar que el vapor salga de forma incontrolada.
- Asegúrese de colocar el Varoma correctamente sobre el vaso y el Thermomix™.

Cuando utilice la bandeja Varoma, colóquela dentro del recipiente Varoma. Asegúrese de que la bandeja Varoma esté colocada holgadamente y de manera correcta. Después deposite los alimentos dentro de la bandeja (1).
Coloque el Varoma horizontalmente en su posición sobre la tapa del vaso (sin el cubilete) de manera que quede bien asentado (2).

Ponga la tapa del Varoma encima. Debe ser colocada de manera suave y sin forzarla de forma que el Varoma quede bien sellado y no permita ningún escape de vapor.

IMPORTANTE:

Nunca deje el cubilete colocado en la tapa del vaso cuando utilice el Varoma.
Si la tapa del Varoma no está correctamente colocada, el vapor del interior puede ser insuficiente para cocinar. Esto retrasará el proceso de cocción.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente

- Tenga presente que, mientras se utiliza el Varoma, sale vapor caliente por los lados y la parte superior de la tapa del Varoma.
- Mantenga a los niños alejados del Thermomix™ cuando utilice el Varoma y prevéngales del peligro del vapor caliente y del agua de condensación caliente.

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

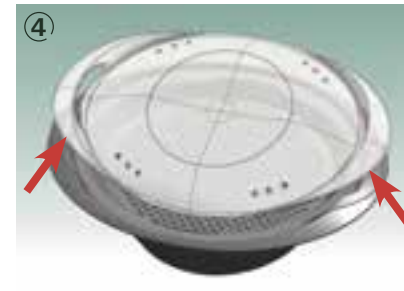
- Utilice solamente velocidades bajas (🥄 –6) cuando seleccione temperaturas por debajo de 60°. Las velocidades altas pueden provocar que los alimentos calientes salpiquen o rebosen.

Paso 3: Cocinar al vapor con el Varoma (3)
Solo tiene que seleccionar el tiempo y la temperatura Varoma. El proceso de cocción empieza cuando se gira el selector con una velocidad entre (🥄) y 6.
El temporizador se pone en marcha. El agua o líquido que contiene el vaso se calienta y hierve, produciendo 250 g de vapor cada 15 minutos para cocinar al vapor o reducir líquidos. El vapor sale a través la abertura de la tapa del Thermomix™ y pasa a la unidad Varoma.
Los alimentos se cocinan de forma lenta y suave con el vapor caliente. Tenga en cuenta que la temperatura máxima que puede alcanzar el Thermomix™ al seleccionar la temperatura Varoma es de 120 °C, dependiendo de la naturaleza de los ingredientes que se estén utilizando, p. ej. aceite.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente

- Toque solo las asas situadas a ambos lados del Varoma.
- Sujete la tapa del Varoma de forma que el vapor o las gotas de agua de condensación caliente no puedan tocarle, sobre todo cuando la levante para retirarla.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que seguirá saliendo por el bocal de la tapa del vaso al quitar el Varoma.



Si usted quiere comprobar si los alimentos están ya cocinados o no, ponga la velocidad a cero tocando el icono de selección de velocidad de la pantalla de inicio y girando el selector en sentido contrario a las agujas del reloj. Para abrir el Varoma, incline ligeramente y con cuidado la tapa del Varoma hacia delante de manera que el vapor pueda salir por la parte de atrás ④. Procure sujetar la tapa del Varoma sobre el recipiente y la bandeja Varoma para que las gotas de vapor condensado caigan dentro del recipiente Varoma. Después, retire cuidadosamente la tapa del Varoma y colóquela boca arriba sobre la encimera.
Levante el recipiente y la bandeja Varoma y espere unos segundos para que las gotas de agua de condensación caigan dentro del vaso. Luego coloque el recipiente Varoma con la bandeja sobre la tapa del Varoma.

Trabajo con el Varoma

A continuación le describimos lo fácil que resulta usar el Varoma.
Tenga en cuenta las siguientes reglas básicas a la hora de utilizar el Varoma:

- Ponga suficiente agua en el vaso.

IMPORTANTE:

30 minutos de cocción requieren ½ litro (500 g) de agua. Por cada 15 minutos adicionales, ponga otros 250 g de agua.

- La parte inferior del recipiente Varoma y la bandeja interior han sido diseñadas con pequeñas ranuras para garantizar que el vapor se distribuya uniformemente por todo el Varoma.
- Coloque los alimentos de manera que algunas ranuras queden sin tapar. Para ello, basta simplemente con colocar los alimentos “holgadamente”.
- Puede cocinar alimentos de diferentes consistencias y grados de dureza. Coloque los alimentos que requieren más tiempo de cocción en la parte inferior y los que necesitan menos tiempo en la superior. Por ejemplo, verduras en el recipiente Varoma y pescado en la bandeja Varoma.
- Las verduras se cocinarán de manera uniforme si las corta en trozos de tamaño similar. Los tiempos de cocción indicados son aproximados, ya que estos dependen de la calidad, el grado de maduración y el tamaño de los alimentos, así como de sus gustos personales.
- Engrase el recipiente y la bandeja Varoma para asegurarse de que ingredientes tales como la carne, el pescado o la masa no se peguen.
- No espese las salsas y sopas hasta después de que finalice la cocción al vapor. Los espesantes pueden impedir la formación homogénea de vapor en el vaso y retrasar todo el proceso de cocción.
- También puede poner la tapa del Varoma del revés sobre la encimera y utilizarla para recoger agua del recipiente y la bandeja Varoma (1). Además, puede utilizarse como bandeja para servir comida directamente del Varoma.

TRABAJANDO CON EL THERMOMIX™

Puesta en marcha del Thermomix™

Tire suavemente del cable de conexión para extraerlo de la unidad central y conéctelo a la red. Puede seleccionarse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 metro. Si solo necesita una parte, deje el resto dentro del Thermomix™ para evitar los molestos enredos de cables. Asegúrese de que el cable no esté tenso para que la báscula funcione adecuadamente. No coloque el Thermomix™ sobre el cable. De lo contrario, el Thermomix™ no quedaría bien asentado sobre la encimera y la báscula no pesaría correctamente. Ahora el Thermomix™ ya está listo para ser utilizado.

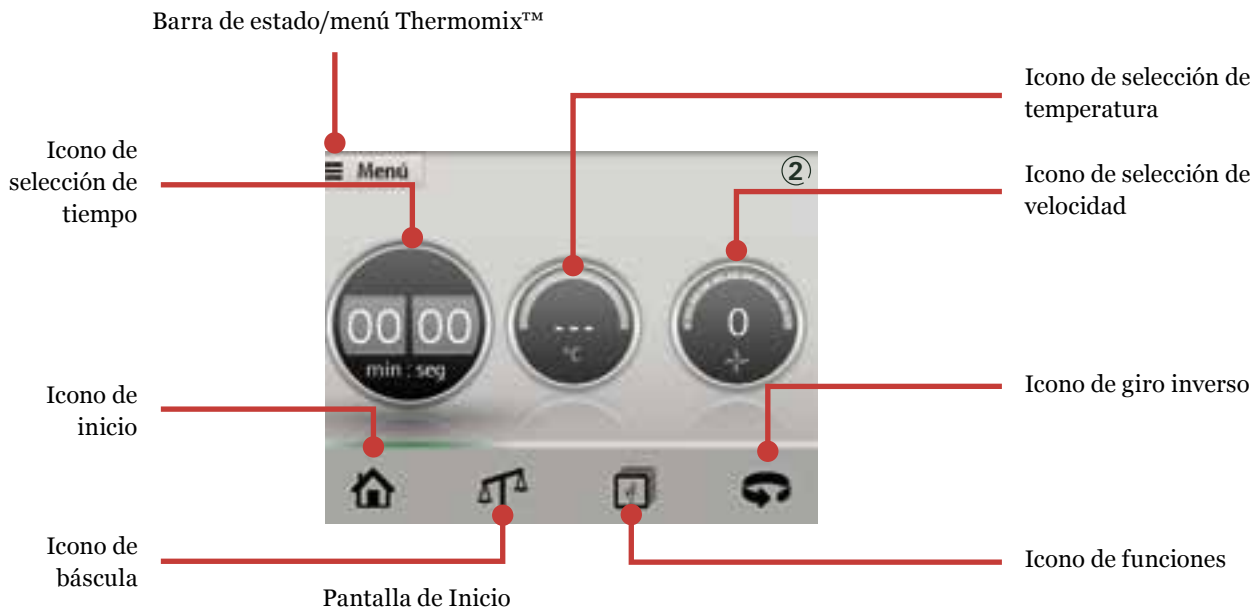
Encienda el Thermomix™ pulsando el selector. Aparecerá la pantalla de inicio ②.

Toque el icono de inicio (casa) para volver a la pantalla de inicio desde cualquier opción de menú. En la pantalla de inicio pueden ponerse a cero los iconos de selección manteniendo pulsado el icono de inicio. Busque un lugar en la cocina para colocar su Thermomix™ de forma permanente a fin de que esté listo para ser usado en cualquier momento.

AVISO:

El Thermomix™ se puede mover
Coloque su Thermomix™ sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor para evitar que pueda resbalar. Manténgalo a una distancia prudente del borde para evitar que se caiga de la encimera.

Peligro de lesiones debido al vapor caliente
Asegúrese de que hay una distancia suficiente por encima del Thermomix™ y del Varoma (armarios colgantes, estantes…) y alrededor para evitar daños provocados por el vapor que pudiera salir.



Apagado del Thermomix™

Para apagar el Thermomix™, mantenga pulsado el selector hasta que aparezca el mensaje de que el Thermomix™ está apagándose.
A continuación, puede soltar el selector.

⚠ ATENCIÓN

Aunque el Thermomix™ cuenta con amplias funciones de seguridad, sigue siendo un aparato que puede calentar los alimentos hasta 120 °C y que mezcla y tritura mediante un juego de cuchillas que gira a una velocidad de hasta 10.700 revoluciones por minuto. Durante el proceso de preparación de la comida al usar ollas u otros utensilios se producen reacciones físicas con las que ya estará familiarizado (por ejemplo, leche que rebosa) y que no se pueden evitar. Por lo tanto, le aconsejamos que siempre cuide y maneje el Thermomix™ teniendo esto en cuenta.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por bordes afilados
La pantalla táctil del Thermomix™ está hecha de cristal, por lo que puede romperse si no se usa correctamente.

Medidas de seguridad

Lea las notas para su seguridad atentamente cuando utilice el Thermomix™ por primera vez. Para recordar todo aquello de debe tener en cuenta al usar la máquina, solo tiene que seleccionar “Medidas de seguridad” en el menú Thermomix™ ①.

Pesar ingredientes con el Thermomix™

Toque el icono de la báscula para activar la función de báscula que lleva integrada su Thermomix™ ②. Puede pesar los ingredientes directamente dentro del vaso o del Varoma. Siga estos pasos para utilizar la báscula:

Paso 1: inserte el vaso.
Paso 2: toque el icono de la báscula.
Paso 3: ponga el primer ingrediente (3,0 kg máx.) y compruebe la cantidad en la pantalla.
Paso 4: si desea añadir más ingredientes, vuelva a pulsar el botón de tara de nuevo y añada el siguiente ingrediente ③.

Repita estos pasos tantas veces como sea necesario hasta alcanzar al peso máximo (6 kg). La variación hasta 3 kg es de +/-30 g.

IMPORTANTE:

Al pesar alimentos, no toque el Thermomix™ ni apoye nada contra él. Asegúrese que no haya nada debajo del Thermomix™. Asegúrese de que el cable de conexión quede suelto.

Más información relativa a la función de báscula

La función de báscula trabaja entre 5 g y 6,0 kg en pasos de 2 veces 3 kg. Cuando pese y agregue ingredientes con la ayuda de la función de báscula, hágalo poco a poco porque la báscula necesita dos o tres segundos para mostrar el peso correcto.

Si usted decide retirar un ingrediente del vaso, la báscula indicará un valor negativo equivalente al peso del ingrediente que se haya retirado.

Cuando use la función de tara para añadir ingredientes, no ponga más de 3,0 kg a la vez. Si se excede este peso, se mostrará un mensaje de sobrepeso en la pantalla.

Antes de pesar o de usar la función de báscula, asegúrese de pulsar primero siempre el icono de la báscula. Presione el botón de Tara para aumentar la precisión de la báscula. Procure no mover el Thermomix™ durante el proceso de pesaje.

Si no se usa la función de báscula durante más de 15 minutos, el Thermomix™ la desconectará automáticamente. Si vuelve a tocar el icono de la báscula antes de que transcurra ese tiempo, los 15 minutos empezarán a contar de nuevo.

Uso del la báscula mientras cocina: Usted puede pesar ingredientes mientras el motor este funcionando por debajo de la velocidad 4. Tenga en cuenta que está función solo funcionará cuando el contenido del vaso permita un uso del motor suave.

Manejo del Thermomix™ desde la pantalla de inicio

Mecanismo de cierre

Paso 1: Ajuste el tiempo
Toque el icono de selección de tiempo en la pantalla y utilice el selector para programar un tiempo de funcionamiento desde 1 segundo hasta 99 minutos.

Seleccione un tiempo de 0-1 minutos en incrementos de 1 segundo,
1-5 minutos en incrementos de 10 segundos,
5-20 minutos en incrementos de 30 segundos y
20-99 minutos en incrementos de 60 segundos.

Paso 2: Ajuste la temperatura
Toque el icono de selección de temperatura y gire el selector para fijar la temperatura deseada para calentar o cocinar los alimentos que se encuentran dentro del vaso. Si no hay que calentar el preparado puede omitirse este paso. Tenga en cuenta que la función de calentamiento del Thermomix™ permanecerá inactiva aunque se haya fijado una temperatura, si no se ha seleccionado el tiempo.

Paso 3: Ponga en marcha el Thermomix™
Toque el icono de selección de velocidad y gire el selector para seleccionar la velocidad deseada. Una vez seleccionada la velocidad, el mecanismo de cierre (1) asegurará la tapa y el tiempo programado empezará a contar hacia atrás hasta llegar a 00:00 en intervalos de un segundo. En el modo de mezcla en frío, la velocidad de mezcla se desactivará una vez finalizado el tiempo seleccionado. Una señal acústica indicará el final del proceso y la tapa ya podrá retirarse. En función de la velocidad seleccionada el mecanismo de cierre no desbloqueará la tapa hasta transcurridos unos segundos para asegurar que no haya derrames de líquido. En el modo de mezcla en caliente, después de calentar y hervir, verá que el Thermomix™ se comporta de manera diferente a como lo hace en el modo de mezcla en frío. Una vez finalizado el tiempo seleccionado, las cuchillas seguirán removiendo suavemente el contenido del vaso durante 8 segundos para evitar que se pegue al fondo del vaso. Una vez transcurridos estos 8 segundos adicionales, una señal acústica indicará el final del proceso y la tapa ya podrá retirarse.

ATENCIÓN:

Compruebe que la junta de estanqueidad del juego de cuchillas está correctamente colocada cada vez que quiera utilizar su Thermomix™. Su Thermomix™ puede resultar dañado si se usa sin cuchillas, junta de estanqueidad o base del vaso.

⚠ ATENCIÓN

No toque nunca el mecanismo de cierre ni la tapa del vaso al bloquear o desbloquear el mecanismo de cierre.

⚠ IMPORTANTE

La función de calentar y cocinar solo es posible si se ha programado un período de tiempo.

Ajuste del tiempo programado

El tiempo programado se puede modificar en cualquier momento durante la preparación. Toque el icono de selección de tiempo (si es que aún no está activo) y gire el selector hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para disminuirlo. Si las cuchillas se detienen antes de que haya transcurrido el tiempo programado, para añadir un ingrediente por ejemplo, el temporizador se detendrá. La cuenta atrás se reanudará una vez que se haya seleccionado una nueva velocidad. Para detener el proceso de mezcla antes de que haya transcurrido el tiempo programado, pulse el icono de selección de tiempo y gire el selector hacia la izquierda hasta que el tiempo indique 00:00 o presione el selector.

Si no se ha programado el tiempo y la velocidad está activada el Thermomix™ se detendrá automáticamente después de un tiempo máximo de 99 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, sonará una señal acústica.

⚠ ATENCIÓN

Retire el vaso con cuidado para evitar cualquier derrame, sobre todo si contiene alimentos calientes.

IMPORTANTE:

Limpie la superficie del Thermomix™ inmediatamente si se produce algún rebose de comida.

Icono de selección de temperatura

Puede ajustarse una temperatura de entre 37 °C y 120 °C. La temperatura deseada se indicará en el centro del selector con números grandes. La temperatura del vaso se indicará en la parte superior de la línea de temperatura en una escala de colores de azul a rojo. La temperatura actual del vaso también se mostrará en números más pequeños entre la temperatura deseada y la escala de colores (1).

Las temperaturas programadas y actuales son solo valores aproximados. Asegúrese siempre de que el valor para la temperatura programada está ajustado a "---" si no desea calentar o cocinar alimentos. También puede apagar la función de calentamiento tocando el Icono de selección de temperatura y girando el selector en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que indique "---". Esto evitará un posible calentamiento no deseado de los ingredientes en el vaso si se ha programado un tiempo. La función de calentamiento solo se activará si se ha seleccionado un tiempo en el icono de selección de tiempo.

El Thermomix™ también utiliza varios LED en la unidad central para indicar si está preparando platos fríos (verde intermitente) o platos calientes (rojo intermitente tan pronto como el vaso haya alcanzado la temperatura de 55 °C – 60 °C) (2).

Calentamiento suave a velocidades 2 y 3

Las velocidades 2 y 3 han sido diseñadas para un calentamiento suave. Cuando se seleccionan estas velocidades, la temperatura aumenta más gradualmente que con las otras velocidades. Esto permite que los ingredientes más delicados vayan cocinándose lentamente (por ejemplo, unas natillas).

Arranque suave (por encima de 60 °C/140 °F)
Si el motor se pone en marcha cuando la temperatura del vaso es de 60 °C o más, el sistema electrónico evitará que los alimentos se salgan ralentizando el aumento de velocidad. Este arranque suave solo funcionará si la comida se ha calentado en el Thermomix™.
Solo entonces el sensor de temperatura puede calcular correctamente la temperatura actual y activar el arranque suave en función de esta.
Si desea utilizar el Thermomix™ para procesar otros alimentos que no se hayan calentado en el Thermomix™ (por ejemplo, para preparar una salsa con el jugo de la carne caliente), solo debería aumentar la velocidad poco a poco y de forma gradual.

Selección de la temperatura Varoma

Si se selecciona la temperatura Varoma ③, se pueden alcanzar temperaturas de hasta 120 °C (248 °F), siempre que los ingredientes que esté utilizando lo permitan, p. ej. aceite. Durante 15 minutos a temperatura Varoma, se evaporan 250 g de agua o líquidos a base de agua. Este ajuste de temperatura se utiliza para cocinar al vapor (véanse págs. 22–26) y saltear ingredientes.

IMPORTANTE:

Nunca ponga a calentar el vaso cuando esté vacío.

Icono de selección de velocidad

Toque el icono de selección de velocidad y gire el selector para poner el Thermomix™ en marcha. Estas son las velocidades disponibles:

Denominación	Velocidad/Modo	Revoluciones/min
Mezcla lenta	𝅘𝅥	40
Remover	1–3	100–500
Mezclar/trocear/triturar	4–10	1100–10.200
Mezcla Turbo	Turbo	10.700

Mezcla lenta (cuchara)/𝅘𝅥

El ajuste de mezcla lenta ④ se puede seleccionar utilizando el icono de selección de velocidad. A esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente como si usted los removiera periódicamente en una cazuela. Si se selecciona esta función, los alimentos no quedan triturados, sino que quedan en trozos grandes.

Remover

Utilice las velocidades bajas 1–3 para remover suavemente. Estas son ideales para preparar deliciosos guisos.

Mezclar/trocear/triturar

Utilice las velocidades de 4 a 10 para trocear porciones grandes, medianas y pequeñas y para mezclar y triturar. Asegúrese de ir ajustando progresivamente la velocidad hasta llegar a la posición deseada con el cubilete puesto en la tapa del vaso. Esto impide que los alimentos salpiquen.

⚠ ATENCIÓN:

No introduzca la mano por la abertura de la tapa del vaso cuando el Thermomix™ esté funcionando.

Función Turbo

Utilice la función Turbo para poner el Thermomix™ a velocidad máxima. Para activar la función Turbo, toque el icono de funciones ① y seleccione Turbo ② . En la pantalla de la función Turbo ③, seleccione el tiempo de triturado deseado entre 0,5 y 2 segundos tocando en el área correspondiente y girando el selector. Por ejemplo, si desea picar grandes cantidades de ingredientes en trozos grandes, active el Turbo 3 o 4 veces durante 0,5 segundos (y repítalo tantas veces como sea necesario). De esta manera, los ingredientes quedarán uniformemente troceados. La función Turbo esta también disponible mientras el motor está funcionando y se desactiva automáticamente cuando la temperatura del vaso supera los 60 ºC o si se activa la función de amasar.

⚠ PRECAUCIÓN:

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente

- Nunca active la función Turbo o aumente la velocidad de forma abrupta al procesar alimentos calientes (a una temperatura superior a los 60 °C), especialmente si estos no se han calentado en el Thermomix™. No sujete nunca el cubilete cuando esté procesando alimentos calientes.
- Retire el vaso con cuidado de la unidad central para evitar que se derrame comida, en especial si su contenido está caliente.

IMPORTANTE:

Para triturar ingredientes a una temperatura superior a los 60 °C (por ejemplo, para preparar una salsa con el jugo de la carne caliente), puede aumentar la velocidad girando el selector. Le recomendamos ir aumentando la velocidad poco a poco y de forma gradual.

Giro inverso de las cuchillas

Toque para invertir el sentido de giro de las cuchillas de modo que giren hacia la izquierda (4). Es posible invertir el sentido de giro de las cuchillas a cualquier velocidad, excepto en la función Turbo. Cuando las cuchillas giran hacia la izquierda aparece un símbolo en la pantalla. Para volver a cambiar al giro a la derecha, toque de nuevo, o espere hasta que el tiempo seleccionado se agote y el giro a la derecha se active automáticamente. El giro hacia la izquierda está pensado para remover suavemente alimentos delicados y evitar que queden troceados.

Función de amasar

Utilice esta función para preparar masas de todo tipo. Para activar esta función, toque el icono de funciones (5) de la pantalla y seleccione el icono de función de amasar (6). En la parte superior de la pantalla aparecerá un mensaje que confirma su selección. En el icono de selección de la velocidad se mostrará una espiga, que indica que se ha seleccionado la función de amasar. Puede activar la función de amasar tocando el icono de selección de velocidad y girando el selector. Puede programar un tiempo o no, según su elección.
La función alternante, durante la cual la masa se mezcla en el sentido de las agujas del reloj y también en el sentido contrario, asegura un amasado uniforme de toda la masa dentro del vaso.
Para desactivar la función de amasar, vuelva a pulsar el icono de funciones. Aparecerá un mensaje que confirma su selección en la parte superior de la pantalla.
La función de amasar solo puede activarse si el contenido del vaso se ha enfriado después de cocinar a una temperatura inferior a 60 °C (140 °F). Si la temperatura es más alta, no se podrá iniciar la función de amasar y aparecerá un mensaje de error.
Un sistema electrónico impide que se active el sistema de calentamiento, la función Turbo y giro inverso cuando se selecciona la función de amasar, a fin de evitar un calentamiento accidental de la masa.

IMPORTANTE:

El Thermomix™ se puede mover

Coloque su Thermomix™ sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor para evitar que pueda resbalar. Manténgalo a una distancia suficiente del borde de la encimera para evitar que el Thermomix™ pueda caerse.
Cuando amase o trocee alimentos, puede producirse un ligero balanceo del vaso que, en algunos casos, puede provocar que toda la máquina se mueva. Por lo tanto, no deje el Thermomix™ desatendido mientras esté amasando, ya que este podría caerse de la superficie de trabajo.

Conexión de un libro digital Thermomix™

Para conectar un libro digital Thermomix™ a su Thermomix™, hágalo desde el puerto situado en el lateral del Thermomix™. Quedará fijado en su posición cuando el imán esté lo suficientemente cerca (1). La pantalla indicará que el libro digital Thermomix™ ha sido conectado. Se mostrará el icono de libro digital Thermomix™ delante de la entrada de menú "Recetas" del menú principal. Las recetas del libro digital Thermomix™ estarán disponibles para seleccionarlas y cocinarlas desde el menú "Recetas" y el submenu "Recetas favoritas"

⚠ PRECAUCIÓN:

Peligro para marcapasos
El libro digital del Thermomix™ y el interface de datos del Thermomix™ tienen imanes. Si usa un marcapasos mantenga la suficiente distancia. Avise a quien lleve un marcapasos.

Menú Thermomix™

Al tocar en el botón "Menú", aparecerá una lista de funciones útiles del Thermomix™ (2).

Recetas favoritas

Seleccionar "Recetas favoritas" es la manera más rápida de acceder a las recetas que usted haya marcado como favoritas.
Importante: utilice la flecha izquierda situada en la esquina superior izquierda de la pantalla para volver al menú paso a paso del Thermomix™ (3). En caso de que el nombre de una entrada del menú exceda el espacio disponible en la línea, aparecerán tres puntos al final de la línea que indican que, si se desliza el dedo por el texto, los caracteres ocultos se mostrarán.

Recetas

Seleccione "Recetas" en la lista para empezar a buscar entre todas las recetas (4). Hay cuatro maneras diferentes de buscar la receta deseada: por categoría, por nombre de receta, por recetas favoritas o por recetas preparadas recientemente (5).

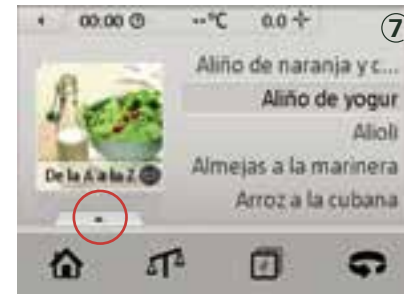
Por categoría

Cuando busque por categoría, el Thermomix™ le sugerirá diferentes categorías, como entrantes o platos principales con carne. Las recetas están ordenadas alfabéticamente dentro de cada categoría ⑥.

⑥

De la A a la Z

Puede buscar una receta por su nombre en la lista alfabética. Puede desplazarse por la lista deslizando el dedo verticalmente por la pantalla o utilizando la barra de desplazamiento situada en el lado derecho de la pantalla. Utilice la pestaña inferior con la flecha hacia arriba para introducir la primera letra ⑦.



⑦

Preparadas recientemente

¿Hace poco preparó un plato delicioso y quiere volver a prepararlo? Aquí encontrará todas las recetas preparadas recientemente ⑧.
Antes de las entradas del menú encontrará símbolos que indican el estado de las recetas cuando usted salió de ellas. Un icono de pausa ▮▮ indica que usted abandonó la receta durante la preparación. Un icono de libro digital Thermomix™ indica que la receta se completó. Un icono transparente de libro digital Thermomix™ indica que el libro digital Thermomix™ no está colocado en el Thermomix™.

⑧

Preparación de una receta de un libro digital Thermomix™ utilizando la “función de cocina guiada”

Pulse “Menú” en la pantalla de inicio y seleccione una receta del menú de “Recetas favoritas” o del menú de “Recetas” y los submenús. Una vez haya seleccionado una receta, esta se mostrará en pantalla completa, lo que le permite desplazarse hacia arriba y hacia abajo y leer toda la receta y la lista de ingrediente (1). Hay una pestaña en la parte inferior de la pantalla. Al seleccionarla, se mostrará un menú adicional que ofrece información más detallada sobre la receta (2):
Favorito: Etiquete la receta como favorita.
Valores nutricionales: Consulte el valor nutritivo de la receta.
Sugerencias: Consejos para preparar la receta.
Variantes: Ideas para darle toques personales a la receta.
Bebida recomendada: Se ofrecen sugerencias de bebidas para acompañar cada plato.
Vista completa: Se pueden seleccionar varias vistas distintas para determinados platos. Si usted desea preparar la receta, puede cambiar entre el modo de lectura y la pantalla del menú principal, o pulsar en “Empezar” en la esquina superior derecha de la pantalla y seguir las instrucciones que a continuación vayan apareciendo en la pantalla (3).

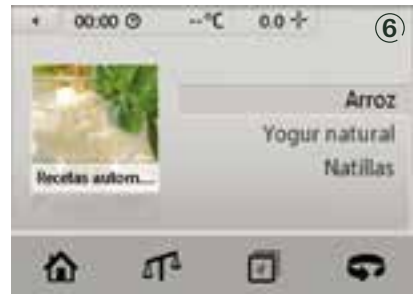
Pasos en paralelo

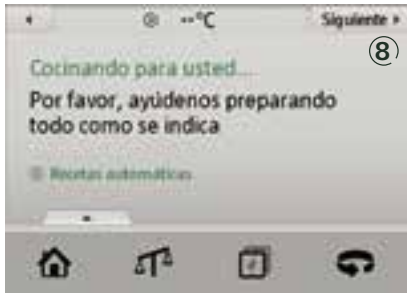
Algunas recetas tienen pasos en paralelo mientras se cocina o trocea para acortar el tiempo de preparación de la receta. En estos casos el icono “Siguiente” aparecerá sustituido por el icono “Paso paralelo” en la esquina superior derecha de la pantalla (4), púlselo después de que comience a funcionar el motor.

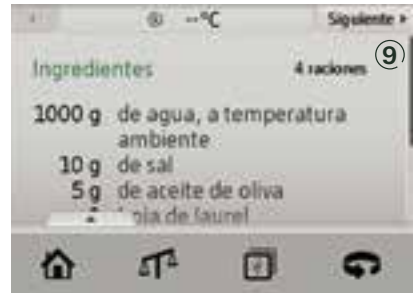
Recetas automáticas

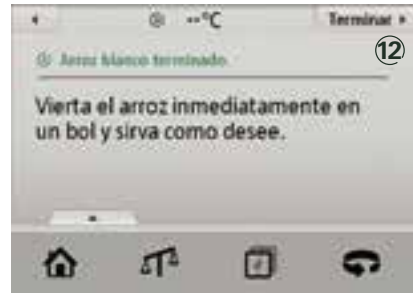
Aquí encontrará programas de recetas que incluyen un gran número de pasos de preparación. El Thermomix™ utiliza sus sensores integrados para detectar el estado de los alimentos cocinados y responder en consecuencia. El programa le guiará a lo largo de todo el proceso de preparación, paso a paso.

Seleccione la opción “Recetas automáticas” ⑤. Elija la receta que desea preparar ⑥. El Thermomix™ le indicará los tiempos de preparación y cocción requeridos ⑦. La receta se iniciará cuando toque en “Empezar” ⑧. Prepare los ingredientes según la lista que se muestra ⑨. Una vez tenga todos los ingredientes, ya puede empezar a cocinar. Siga las instrucciones de la pantalla. A medida que complete cada paso, seleccione “Siguiente” ⑩. La imagen ⑪ muestra el estado de preparación de la receta en el que se encuentra el Thermomix™ en la rutina automática. Tenga en cuenta que el tiempo dado solo es aproximado, ya que depende de la calidad de los ingredientes y del entorno en el que esté cocinando.
Cuando aparezca “Finalizar” en la esquina superior derecha, el plato está listo y ya puede servirse ⑫. Una vez finalizada la receta, se muestra la pantalla de inicio, en la que se indica la temperatura del vaso. Por su seguridad, la pantalla le informa de la temperatura aproximada del contenido del vaso.⑬.





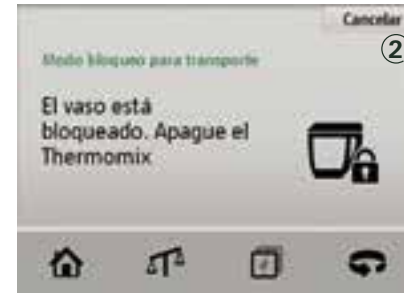




ESPAÑOL

Modo de bloqueo para transporte

Si necesita transportar su Thermomix™, primero deberá bloquear el vaso. Para ello, seleccione “Modo de bloqueo para transporte” ①.
Se mostrará un mensaje explicando cómo activar el modo de bloqueo para transporte ②. No transporte nunca el Thermomix™ sujetándolo por los brazos de bloqueo.
No apriete, presione ni tire nunca de los brazos de bloqueo. Esto podría ocasionar daños que afectarían el funcionamiento del Thermomix™.



Configuración

Al seleccionar “Configuración”, encontrará una lista de funciones para personalizar aún más su Thermomix™ ③. Estas son las siguientes:
• Quitar de favoritos.
• Idiomas.
• Sobre Thermomix™.
• Color de fondo de la pantalla
• Reinstalar configuración de fábrica.
• Bloquear o desbloquear Thermomix™
• Contacto

Quitar de favoritos

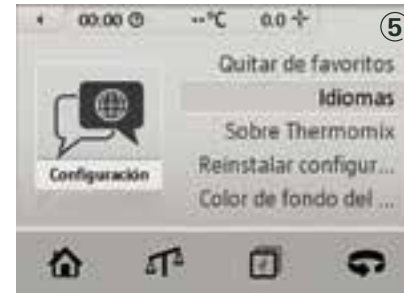
En “Quitar de favoritos” encontrará las opciones para eliminar recetas de su lista de favoritos ④.

Idiomas

Seleccione el idioma de visualización preferido aquí ⑤.
Tan pronto como usted haya hecho su selección, toda la información aparecerá en pantalla en el idioma elegido ⑥.

Sobre Thermomix™

La información sobre el número de serie de su Thermomix™ y la versión actual del software está disponible en la opción “Sobre Thermomix™” ⑦ ⑧.



Reinstalar configuración de fábrica

Utilice la función “Reinstalar la configuración de fábrica” para volver a la configuración original del fabricante del Thermomix™ ①. Tenga en cuenta que se perderá la configuración personal ②.

①

②

Color de fondo de la pantalla

Elija entre texto claro sobre fondo oscuro o texto oscuro sobre fondo claro ③ ④.

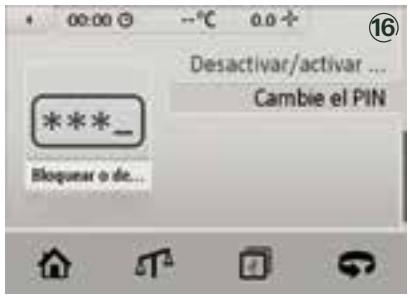
③

④

Bloquear o desbloquear el Thermomix™

Prevenga usos no autorizados de su Thermomix™ por parte de niños u otros usuarios. Seleccione la función “Bloquear o desbloquear Thermomix™” para elegir entre las opciones de bloqueo ⑤.
Active y desactive el bloqueo según lo necesite. También puede cambiar su número de identificación personal (PIN) ⑥.
Al pulsar “Activar/desactivar bloqueo” por primera vez, el bloqueo estará desactivado ⑦. Seleccione “Bloqueo activado” ⑧.
Aparecerá un teclado numérico y se le pedirá que introduzca un número de identificación personal (PIN). Introduzca un código de 4 dígitos de su elección ⑨. Cuando haya introducido el PIN, pulse “Guardar” ⑩.
Aparecerá un mensaje de seguridad. Seleccione “Sí” para confirmar el nuevo PIN ⑪. Su Thermomix™ ya está bloqueado y puede apagarlo ⑫.
La próxima vez que encienda el Thermomix™ se le solicitará el PIN. Si ha olvidado su PIN, seleccione “¿Ha olvidado el PIN?” y podrá desbloquear el Thermomix™ utilizando el PIN maestro 62742766 ⑬.
Después de introducir su PIN, puede desactivar el bloqueo de nuevo de forma muy sencilla. Seleccione “Activar/desactivar bloqueo” en la opción “Configuración” del menú Thermomix™ y seleccione “Bloqueo desactivado” ⑭.
Si desea activar el bloqueo de nuevo, el Thermomix™ le preguntará si desea utilizar el mismo PIN de nuevo. Si selecciona “Sí”, el Thermomix™ se bloqueará inmediatamente. Si selecciona “No”, se le pedirá que introduzca un nuevo PIN y el Thermomix™ se bloqueará una vez que el nuevo PIN se haya guardado ⑮.
También puede introducir un nuevo PIN en cualquier momento en de la opción “Cambiar PIN” ⑯.

ESPAÑOL



Contacto

Puede encontrar los datos de contacto de su Servicio de Atención al Cliente local de la siguiente manera:
Seleccione “Contacto” en el menú “Configuración” ⑰.
Seleccione su país en la lista de países ⑱.
Aparecerán los datos de contacto completos ⑲.

COSAS IMPORTANTES QUE RECORDAR

Apagado automático

El Thermomix™ se apaga automáticamente al cabo de 15 minutos.
Durante los últimos 30 segundos, aparecerá un mensaje en la pantalla avisándole del apagado inminente y dándole la oportunidad de cancelar el apagado automático.

Protección electrónica del motor

Si el motor se ha parado:
Retire el vaso de la unidad central del Thermomix™.
- Reduzca el contenido del vaso y/o agregue algo de líquido, según sea necesario teniendo en cuenta la receta.
- Espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento).
- Vuelva a colocar el vaso.
- Compruebe que las rejillas de aire de la parte trasera no estén obstruidas.
- Ponga de nuevo en marcha el Thermomix™.

Si el mensaje persiste en la pantalla una vez transcurrido el tiempo de enfriamiento, llame a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Primera utilización y grandes esfuerzos del motor

Cuando vaya a usar el Thermomix™ por primera vez, este puede desprender cierto olor.
Si se somete el motor a un gran esfuerzo durante la preparación de los alimentos el motor se puede sobrecalentar y empezar a oler. Además, existe la posibilidad de que el Thermomix™ se apague automáticamente. Todo esto no tiene mayor importancia y, después del tiempo indicado de enfriamiento, el Thermomix™ volverá a funcionar perfectamente.

LIMPIEZA

Al igual que la vajilla o todo aparato de cocina nuevo, antes de usar el Thermomix™ por primera vez y tras cada uso se debe limpiar a fondo, especialmente el juego de cuchillas, el vaso y la tapa del vaso con la junta de estanqueidad.

Cómo limpiar el vaso y la tapa

Retire el vaso de la unidad central del Thermomix™ y desmonte el juego de cuchillas (véanse págs. 14-16).

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones debido a las cuchillas

No toque los filos de las cuchillas, ya que están muy afilados. Para poner o quitar el juego de cuchillas, sujételo por la parte superior.

A continuación, limpie el vaso por dentro y por fuera (sin el juego de cuchillas) ①, o bien en agua caliente con algún limpiador y un paño suave o en el lavavajillas. Tanto el juego de cuchillas, la espátula, la mariposa, el cestillo, el cubilete y la tapa del vaso como los accesorios del Varoma se pueden limpiar de la misma manera.

Si se ha pegado comida en el vaso, utilice un limpiador especial para acero inoxidable.

Asegúrese de que los pines de contacto de la base del vaso estén siempre limpios y secos antes de colocar el vaso. Límpielos con un paño si es necesario. Le recomendamos que desmonte el vaso para limpiarlo, especialmente si lo va a lavar en el lavavajillas.

IMPORTANTE:

Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que pueden dañar partes funcionales o afectar la seguridad del Thermomix™.

Cómo limpiar el juego de cuchillas

Para limpiar el juego de cuchillas, sosténgalo debajo del grifo con las cuchillas apuntando hacia arriba, como se muestra en la foto ②. A fin de facilitar la limpieza, utilice un cepillo o lávelo en el lavavajillas.

IMPORTANTE:

No deje el juego de cuchillas sumergido en agua por un período de tiempo muy largo. Esto podría dañar las partes internas.

Monte cuidadosamente el juego de cuchillas en el vaso, incluida la junta de estanqueidad.

Cómo limpiar el Varoma

Para limpiar el Varoma lave el recipiente, la bandeja y la tapa cuidadosamente con agua jabonosa templada o en el lavavajillas. Utilice un trapo suave y limpio y un producto no abrasivo para su limpieza ③. Evite utilizar objetos afilados o estropajos metálicos, ya que ambas cosas producirían arañazos.

IMPORTANTE:

Todos los componentes se pueden lavar en el lavavajillas. Ponga las partes plásticas, especialmente la tapa del vaso, en la parte superior del lavavajillas para evitar que se deformen como resultado de las altas temperaturas.
Algunos ingredientes, como el curry, el zumo de zanahoria y los que contienen ácido cítrico, pueden causar manchas. Limpie dichas sustancias de la tapa del vaso, de su junta de estanqueidad, de la espátula, del cestillo y de todas las piezas del Varoma tan pronto como pueda. Cualquier mancha causada por residuos desaparece con el tiempo y no tiene ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas partes.

Cómo limpiar la unidad central del Thermomix™

Desconecte la máquina de la toma de corriente antes de limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el Thermomix™ de la toma de corriente antes de limpiarlo y si no va a utilizarse durante un espacio de tiempo prolongado.
- No sumerja el Thermomix™ en agua. Límpielo solo con un paño húmedo. No permita que penetre agua ni suciedad en la unidad central.

Frote la unidad central del Thermomix™ con un trapo suave húmedo y con un producto de limpieza no agresivo (1). Utilice agua con moderación para evitar que entre humedad en la máquina.

Información adicional sobre limpieza

Algunas partes de plástico pueden perder un poco su color, pero esto no tendrá ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas partes.

Si el vaso con las cuchillas, la tapa del vaso y el cubilete están solamente un poco sucios, será suficiente con realizar una corta operación de mezclado para limpiarlos. Ponga un litro de agua aproximadamente en el vaso con unas gotas de algún producto de limpieza suave. Seleccione velocidad 5 o 6 y toque el icono de giro hacia atrás varias veces. A continuación aclare bien con agua y seque con un trapo suave si fuera necesario.

Para evitar los malos olores dentro del vaso, no deje el cubilete puesto en la tapa del vaso.

ADVERTENCIA:

Peligro de daños por corrosión

Asegúrese de secar bien los pines de contacto del vaso después de lavarlo a mano o en el lavavajillas para que no penetre humedad en el Thermomix™ a través de estos.

SUSTITUCIÓN DE LA REJILLA DE PROTECCIÓN

Accesorio incluido para determinados países

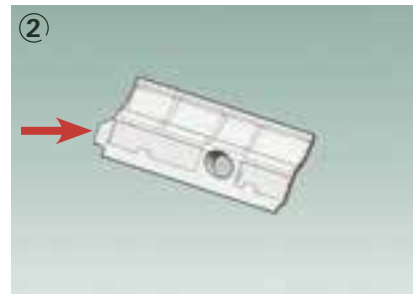
Sustitución de la rejilla de protección posterior

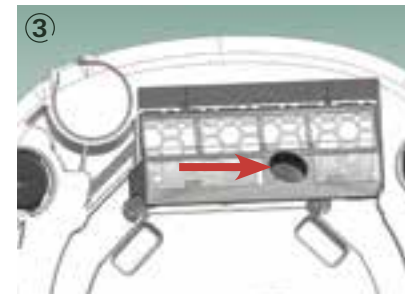
Desconecte el Thermomix™ de la red eléctrica. Retire la rejilla de ventilación levantándola por la pestaña hasta que los clips se suelten ②. Ahora verá la parte de atrás del Thermomix™ con las ranuras de ventilación ③. Coja la rejilla de protección para la parte trasera ④ e insértela. Se ajusta perfectamente a las ranuras de ventilación ⑤. Ya se puede volver a colocar la rejilla de ventilación.

Con cuidado, presione en los clips hasta que encaje completamente en su posición. No ponga nunca el Thermomix™ en funcionamiento sin la rejilla de ventilación ⑥. Compruebe que las rejillas de protección no tienen manchas cada vez que limpie la parte exterior del Thermomix™.

Sustitución de la rejilla de protección inferior

Para colocar la rejilla de protección en la parte inferior del Thermomix™, desconéctelo de la red eléctrica. Retire el vaso e incline el Thermomix™ tal y como se muestra en la imagen ①. Coja la rejilla de protección por la parte inferior ②. Tiene una protuberancia ovalada que debe mirar hacia la parte inferior del Thermomix™ ③. Coloque la rejilla de protección bajo las ranuras superiores hasta que escuche que la rejilla ha encajado en su posición ④.
Para retirar la rejilla de protección, desconecte el Thermomix™ de la red eléctrica. Retire el vaso e incline el Thermomix™ del mismo modo que al insertar la rejilla. Hay una pestaña en la parte izquierda de la rejilla de protección. Tire de ella para extraerla.





NOTAS PARA SUS PROPIAS RECETAS

Utilice recetas parecidas a las de los libros de cocina del Thermomix™ como guía para adaptar sus propias recetas. El diseño de nuestras recetas, con unas instrucciones paso a paso muy fáciles de seguir, le permite preparar sus propias recetas con el Thermomix™.

Orden de los ingredientes

Cuando esté preparando platos siguiendo sus propias recetas, tenga en cuenta el orden de los pasos a seguir. Por ejemplo, prepare primero los ingredientes secos.

Pesar los ingredientes

Antes de pesar cada ingrediente, pulse el icono de la báscula y esta se pondrá en 0.000. Añada su ingrediente.
Atención: no exceda nunca la capacidad máxima del vaso y del Varoma.

Selección del tiempo, la temperatura y la velocidad

Tenga en cuenta los siguientes ejemplos para obtener los mejores resultados:

Ejemplo: calentamiento normal

Selección: 5 min/100 °C/velocidad 1
① Programe 5 minutos de tiempo.
② Seleccione 100 °C de temperatura.
③ Seleccione la velocidad 1.

Ejemplo: preparar platos delicados

Selección: 5 min/90 °C/ /velocidad 1
① Programe 5 minutos de tiempo.
② Seleccione 90 °C de temperatura.
③ Seleccione
④ Seleccione la velocidad 1.

Ejemplo: cortar vegetales

Selección: 7 segundos/velocidad 5
① Programe 7 segundos de tiempo.
② Seleccione la velocidad 5.

Ejemplo: preparación de masas

Selección: 2 min/ :
① Programe 2 minutos de tiempo.
② Seleccione la función de amasar
③ Gire el selector hacia la derecha.

Cortar en trozos y triturar

Cuando vaya a trocear ingredientes o a triturarlos, programe primero un tiempo corto y compruebe los resultados. Si no ha logrado el resultado deseado, prolongue el tiempo.

Tiempos de calentamiento

El tiempo de calentamiento depende de los siguientes factores:
ⓐ Temperatura inicial de los ingredientes que deben calentarse.
ⓑ Cantidad, peso y volumen de los ingredientes.
Atención: ¡no exceda nunca la capacidad máxima del vaso o del recipiente Varoma!
ⓒ La absorción del calor de los alimentos que se preparan.
ⓓ La temperatura seleccionada.
ⓔ La velocidad.
ⓕ El uso de accesorios. (Con o sin cestillo/Varoma).

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

Incidencia:	Solución:
El Thermomix™ no se enciende.	Compruebe que el cable de conexión está bien enchufado a la toma de corriente. Compruebe si el Thermomix™ aún se encuentra en estado de reposo.
El Thermomix™ no calienta.	Compruebe si se ha programado un tiempo de calentamiento y una temperatura.
El Thermomix™ se detiene durante el funcionamiento.	Consulte el apartado “Protección electrónica del motor” de la página 45.
Problemas con la báscula.	Asegúrese de que al pulsar el botón de tara no toca el Thermomix™, que no hay nada apoyado contra él, que el cable no está tenso, que los “pies” del Thermomix™ están limpios, que la superficie de trabajo está limpia, es firme, plana y no vibra, y que el Thermomix™ no se desliza por la encimera.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Inspeccione el Thermomix™ y sus accesorios, incluido el vaso, regularmente para detectar posibles daños. Las piezas dañadas pueden representar un peligro para la seguridad. Si detecta un daño, no utilice el Thermomix™ y contacte con el Servicio de Atención al Cliente de Vorwerk o con un servicio técnico autorizado por Vorwerk.

REGULACIONES LEGALES/ COPYRIGHT

Para consumidores que viven en Estados miembros de la CE:

Como propietario de un producto eléctrico o electrónico, usted no está autorizado por ley (de acuerdo con la directiva de la UE 2002/96/CE, de 27 de enero de 2003, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, y con las leyes nacionales específicas de los Estados miembros de la Unión Europea que transponen esta directiva) a eliminar este producto ni sus accesorios eléctricos/electrónicos como basura doméstica no clasificada. Debe hacer uso de las posibilidades designadas gratuitamente para su reciclaje. Póngase en contacto con el ayuntamiento de su ciudad o con las autoridades municipales para solicitar más información.

Número de registro: n.º de reg. RAEE DE 86265910.

Copyright © 2014 by Vorwerk International Strecker & Co.

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International Strecker & Co. (Suiza). Quedan reservados todos los derechos.
No está permitido reproducir, guardar en un sistema de recuperación, trasmitir o distribuir por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) todo o parte del contenido de esta publicación sin la previa autorización de Vorwerk International Strecker & Co.

Indicaciones en relación con el mercado estadounidense

Tenga en cuenta que, hasta la fecha, el Thermomix™ TM5 solo ha sido producido, comercializado, vendido y distribuido por Vorwerk International Strecker & Co. (“Vorwerk”).

El producto no ha sido desarrollado/diseñado ni aprobado para el mercado de los EE.UU. ni se ha puesto nunca a la venta en dicho mercado. Como consecuencia, de forma deliberada, ni Vorwerk ni ninguna otra empresa autorizada están vendiendo o promocionando el producto en los EE.UU., de forma deliberada, y no se ofrece ningún servicio de atención al cliente en relación con el producto por parte de Vorwerk ni cualquier otra empresa autorizada en los EE.UU.

Vorwerk no acepta ni aceptará ninguna responsabilidad por los daños y/o pérdidas de cualquier tipo (incluidos, pero sin limitarse a ellos, los daños directos, indirectos, especiales, incidentales, punitivos o consecuenciales, las pérdidas, pérdidas de beneficios o descenso de actividad comercial o los daños y perjuicios relativos a daños, lesiones o incluso la muerte) derivados directa o indirectamente de, o bien causados por o como resultado de la utilización del producto en los EE.UU. (incluyendo daños y/o pérdidas debidos a las diferentes tensiones de red utilizadas en los EE.UU.). Las personas que utilicen el producto en los EE.UU. lo hacen bajo su propia responsabilidad.

GARANTÍA/ DELEGACIONES

Garantía

Consultar el contrato de compra para conocer el periodo de garantía.

Esta garantía cubre el coste total de las reparaciones a realizar durante dicho periodo, siempre que estas se realicen en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado por Vorwerk.
La garantía cubre los defectos de conformidad del producto, en España.
Para ello han de seguirse estrictamente las instrucciones dadas en los manuales de uso, publicaciones y páginas Web oficiales de Vorwerk.

EXCLUSIONES
La garantía no será aplicable en los siguientes casos:
– Averías y daños a personas, animales o cosas provocados por actos malintencionados, negligencia o uso inapropiado del producto por parte del cliente o terceros.
– Averías producidas por causas fortuitas o de fuerza mayor tales como fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios y vandalismo.
– Averías causadas por elementos ajenos al producto.
– Uso o instalación de partes o accesorios no originales.
– Incorrecta instalación o mantenimiento del producto, todo ello de conformidad con las recomendaciones de uso recogidas en los manuales de instrucciones.
– Desgastes y deterioros prod ucidos por el uso, y las piezas y/o operaciones necesarias para repararlos.

El coste de la reparación en estos casos será asumido completamente por el usuario.

Esta garantía quedará anulada si el aparato ha sido manipulado, modificado o reparado por personas o servicios técnicos no autorizados por Vorwerk.

Para hacer uso de esta garantía es imprescindible que el usuario se acredite ante el Servicio de Asistencia Técnica autorizado por Vorwerk, mediante la presentación de el contrato de compra.
Los derechos de que dispone el consumidor son los previstos en el RDL 01/2007 de 16 de Noviembre. Esta garantía no afecta a dichos derechos.

En caso de reclamación, el consumidor puede acudir a cualquier Servicio de Asistencia Técnica Autorizado por Vorwerk.

Utilice solo las piezas que se suministran con el Thermomix™ (página 12–13) o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix™.
No utilice nunca el Thermomix™ en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix™. De lo contrario, quedará extinguida su garantía.

Atención al Cliente

Para información más detallada contacte con su presentador/a de Thermomix™, o diríjase a www.thermomix.com.

Producido por
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

Su agente Thermomix™:
Teléfono _____
Fax _____
Móvil _____
Correo electrónico _____

Vorwerk International Strecker & Co.
Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau
Teléfono +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.thermomix.com

thermomix

ID: 20645-0515 en BR ES V2

VORWERK